Jean Creveux

Le travail du Sucre

Décors de féerie

EDITIONS JEROME VILLETTE

• Bordure asymétrique en sucre doré sur entremets

Sucre doré

Préparation

Matériel de fabrication

Poêlon en cuivre, bassines en inox, écumoire, pinceau, thermomètre confiseur, petit fouet, cuillère, couvercle, lampe à sucre, plaque chauffante, hygromètre, lampe à alcool, chalumeau, papier cuisson, feuille anti-adhésive « Exopat », ventilateur, couteaux (petit, grand), coupe-pâte en plastique, ciseaux, chalumeau-stylo à gaz, crayon, double décimètre, équerre, rapporteur.

Matériel de conservation

Boîtes étanches ; vitrines, armoires ; déshydratant (au choix : chaux vive, chlorure de calcium, pastilles de gel de silice).

Les déshydratants ne devront jamais être mis en contact avec les pièces à conserver.

Matière premières utilisées

Sucre raffiné
Sirop de glucose
Huile
Citron
Crème de tartre
ou « sucre cuit tiré pour décors »

Choix , utilisations, créations et mise en place des modèles

Choisir judicieusement un modèle de décoration. S'il s'agit d'une bordure, il faudra l'aménager en fonction de la forme et du périmètre à décorer.

Faire un choix entre un décor symétrique ou asymétrique. Dans les deux cas, s'en tenir aux règles établies en soulignant artistiquement les limites de l'entremets : quel que soit le style de la bordure, elle devra, par son implantation, donner une impression de grandeur. Il sera donc très important de choisir les éléments qui conviendront le mieux à la forme et à la surface de l'entremets à décorer.

Dessiner le décor projeté sur papier cuisson avant de le réaliser, du moins pour les premiers essais. Pour déterminer la longueur nécessaire à la fabrication d'une volute, employer de la pâte d'amande que l'on allongera en cordon. Poser ce cordon sur le modèle dessiné en suivant les courbes : on obtiendra ainsi la longueur de sucre à tirer.

Afin de pouvoir à tout moment disposer d'éléments de décor et satisfaire rapidement une commande, il est souhaitable d'avoir une réserve de volutes et arabesques de formes et tailles différentes, fabriquées dans des périodes « creuses » et conservées à l'abri de l'humidité dans des boîtes étanches garnies de déshydratant (**photos n° 1 et 2**, page 19).

Recettes

Ingrédients recette 1

Eau	0,300 kg
Sucre raffiné	1 kg
Sirop de glucose	0,150 kg
Crème de tartre	2 g

Cuire à 168°C.

Ingrédients recette 2

Eau	0,250 kg
Sucre raffiné	1 kg
Sirop de glucose	0,200

Cuire à 170°C.

Ajouter une cuillerée à soupe de jus de citron en fin de cuisson. Ce procédé aura l'avantage de donner un sucre très brillant et d'une belle couleur dorée, mais il aura l'inconvénient de rendre le produit plus fragile par forte hygrométrie.

Recette 3

« Sucre cuit tiré pour décors » de couleur jaune, recuit pour coloration.

Les recettes n° 1 et n° 3 sont recommandées pour la réalisation de petites volutes demandant une certaine souplesse. La recette n° 2 sera utilisée pour des éléments importants pouvant servir de support.

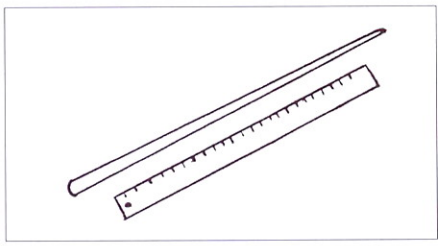
Préparation du sucre doré

Cuisson, couleur, satinage. Apporter un grand soin au détail de ces opérations dont la bonne exécution donnera au sucre l'effet recherché.

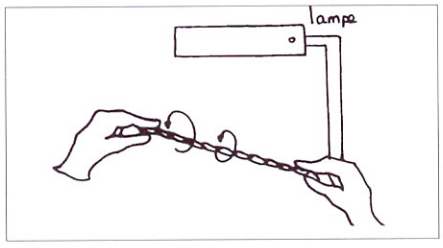
Cuisson : mettre de l'eau, de préférence chaude, dans le poêlon. Ajouter la crème de tartre et le sucre. Commencer la cuisson à feu doux en remuant au fouet jusqu'à dissolution des derniers cristaux de sucre ; à 80°C, juste avant l'ébullition, incorporer le sirop de glucose, mélanger intimement à l'aide du fouet. Éponger les bords du poêlon pour éviter la cristallisation et écumer largement. Couvrir et cuire jusqu'à 168°C. Laisser poser et colorer naturellement dans le poêlon. Le sucre doit prendre une jolie couleur caramel. Le réchauffer légèrement pour le couler sur une feuille anti-adhésive « Exopat ». Rassembler le sucre au centre avant que les bords ne durcissent, regrouper et tirer.

Étirage : la température du sucre devra être d'environ 80°C. Tirer en bandes régulières en repliant face contre face. Recommencer l'opération jusqu'à l'obtention du satinage désiré. (Pour obtenir un maximum de ressemblance avec la

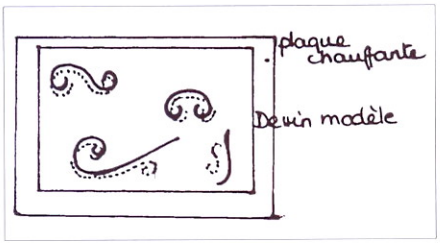
Conseils pour le façonnage du sucre doré



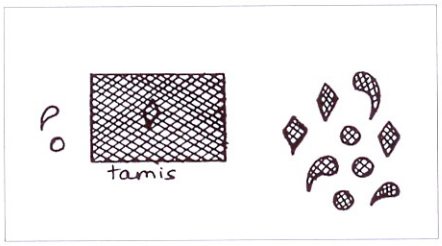
a *Il faudra tout d'abord mesurer la longueur de sucre désirée.*



b *Puis étirer en torsadant le cordon, sous la lampe à sucre.*

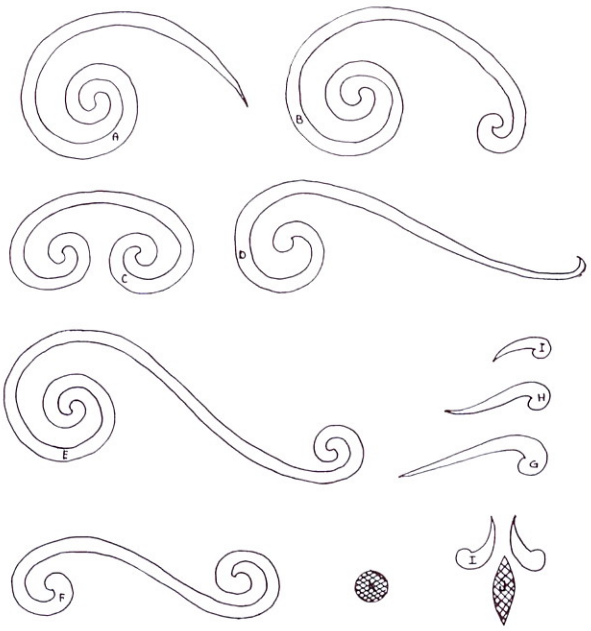


c *Façonnage des courbes sur la plaque chauffante d'après le modèle*



d *Enfin, grâce au tamis, on marquera les éléments décoratifs*

Assortiment de volutes nécessaires pour la composition de décors



(A) Volute 20 cm
(B) Volute 24 cm
(C) Volute 18 cm
(D) Volute 19 cm
(E) Volute 26 cm
(F) Volute 18 cm
(G) Volute 7 cm
(H)Volute 5 cm
(I) Volute 2,5 cm
(J) Éléments de décor 1 cm Ø
(K) Marqués sur un tamis

couleur dorée, il est recommandé de ne pas trop étirer le sucre.) Rassembler le sucre en le pressant afin de chasser l'air et le placer sous la lampe pour le travailler.

Ces recommandations sont valables pour les 2 premières recettes.

Mode d'utilisation pour la 3e recette : dans un poêlon, refondre jusqu'à ébullition une plaque de sucre de couleur jaune. Laisser colorer légèrement pour obtenir une teinte « caramel clair ». Étirer.

Façonnage du sucre doré

1) Mesurer la longueur nécessaire à la fabrication de la volute.
2) Choisir dans la masse de sucre réchauffé la partie qui offrira le plus beau brillant, c'est-à-dire un sucre pas trop chaud, résistant mais encore souple.
3) Tirer un cordon de sucre d'un diamètre régulier ; le doubler et le torsader en l'allongeant pour retrouver le diamètre et la longueur de départ ; doubler de nouveau, torsader. Contrôler la longueur, couper les deux extrémités qui sont irrégulières, puis les façonner en courbes harmonieuses : pour la bonne réalisation et la rapidité de l'exécution, prendre simultanément les extrémités de la torsade entre le pouce et l'index de chaque main et réaliser la forme correspondant au modèle. Présenter la volute sur le dessin modèle pour s'assurer de la conformité du décor.

Tous ces travaux de préparation ne peuvent se faire qu'à l'aide d'une source de chaleur (plaque chauffante). Le fait de torsader le sucre lui donnera de jolis reflets dorés.

Façonner dans le sucre tiré doré des losanges, des boules, des virgules, les marquer à l'empreinte (tamis). Ces accessoires compléteront le décor projeté (**photo n° 3,** page 19).

Conseils et utilisation des arabesques

Recopier sur papier calque un assortiment d'arabesques choisies parmi les modèles présentés ; les découper ; composer le décor en disposant harmonieusement les différents éléments sur un gabarit correspondant à la forme et à la mesure de l'entremets à décorer (**photos n° 4 et 5**, page 19).

Les modèles de volutes qui sont proposés ont été cotés et désignés par des lettres. Suivant les besoins, il sera possible de les agrandir ou de les diminuer à l'aide d'un photocopieur. On pourra aussi enrichir sa collection de modèles en les créant soi-même.

On peut utiliser ces arabesques comme :
- bordures sur des entremets,
- supports de bougeoirs en sucre pour les gâteaux anniversaires,
- lettres en sucre doré,
- encadrements,
- plateau petits fours.

Modèles de bordures symétriques ou asymétriques

Le choix d'une bordure symétrique ou asymétrique pour un décor doit être mûrement réfléchi. Elles ont chacune leurs caractéristiques propres et présentent l'une et l'autre quelques difficultés :
- les volutes nécessaires à la réalisation de la bordure symétrique devront être rigoureusement semblables et régulières pour composer un décor parfait (**photo n° 6,** page 19) ;
- celles destinées à la bordure asymétrique seront de tailles et de modèles différents, mais il sera impératif de les disposer de manière artistique (**photos n° 7,** page 19 et **photo**, page 12).

Technique de fabrication

Pour la décoration en bordure, faire des repères discrets sur l'entremets à l'emplacement du décor envisagé.

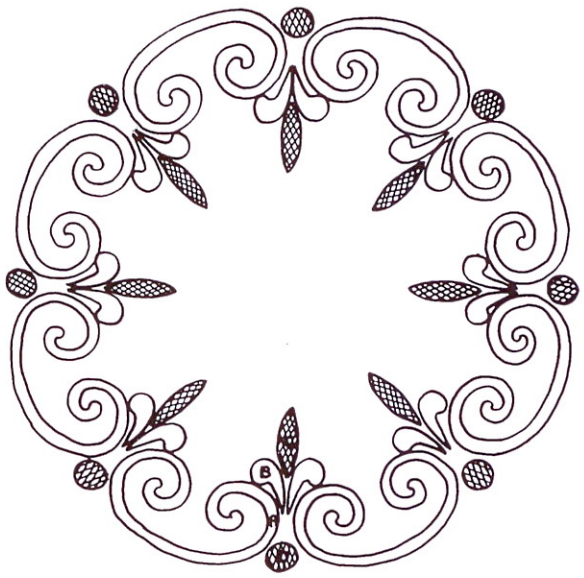
Fabrication de bougeoirs

Se servir des arabesques pour y coller des petits bougeoirs en sucre pour la décoration des entremets d'anniversaire. Les bougeoirs peuvent se présenter sous forme de petites fleurs, de petits tortillons, ou être la réplique stylisée de bougeoirs anciens en cuivre.

Les fleurs

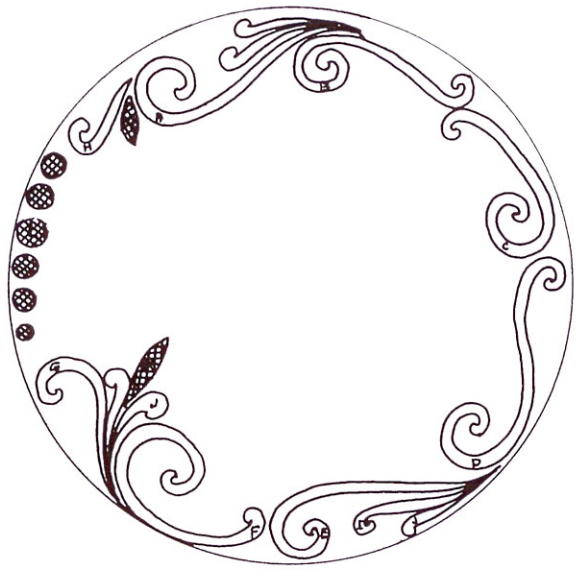
Elles seront composées de quatre petits pétales en sucre tiré de couleur assortie à celle des bougies, et d'un

Décor de bordure symétrique



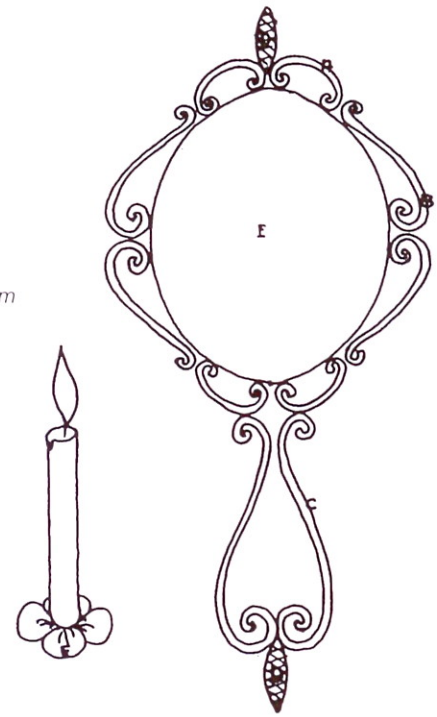
Entremets 20 cm Ø
(A) Volutes 19 cm – 8 élts –
(B) Volutes 3 cm – 16 élts –
(C) Élts décor 3 cm – 8 élts –
(D) Élts décor 1 cm Ø – 8 élts –

Décor de bordure asymétrique

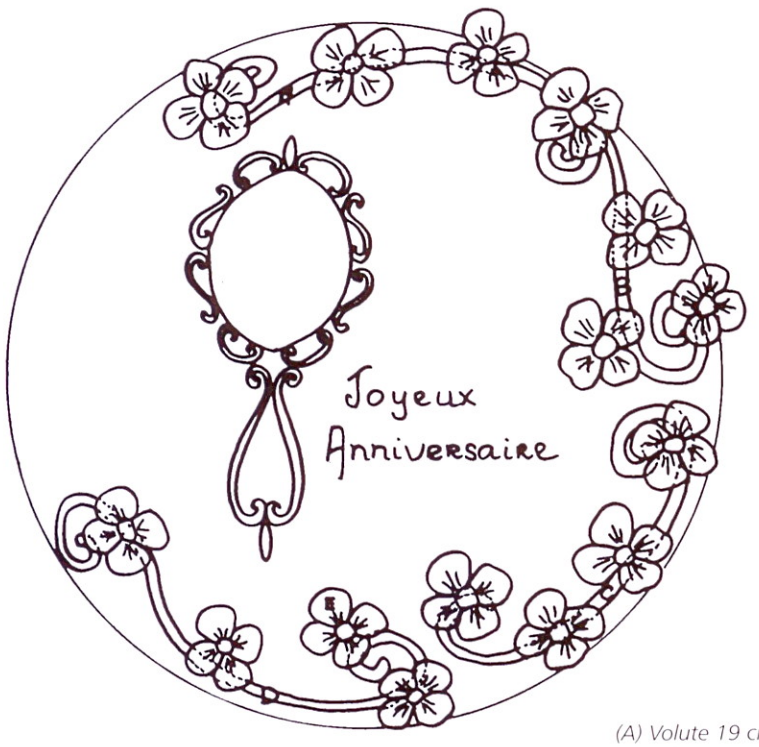


Entremets 20 cm Ø
(A) Volute 12,5 cm – 1 élt –
(B) Volute 12,5 cm – 1 élt –
(C) Volute 12,5 cm – 1 élt –
(D) Volute 16 cm – 1 élt –
(E) Volute 12 cm – 1 élt –
(F) Volute 13,5 cm – 1 élt –
(G) Volute 9 cm – 1 élt –
H) Volute 4,5 cm – 1 élt –
(I) Volutes 5 cm – 2 élts –
(J) Volute 3 cm – 4 élts –
(K) Élts décor 4,5 cm – 1 élt –
(L) Élts décor point – 7 élts –
(M) Élts décor 1,5 cm – 1 élt –

Miroir à main en sucre doré



(A) Volutes 6 cm – 4 élts –
(B) Volutes 9,5 cm – 4 élts –
(C) Volutes 15 cm – 2 élts –
(D) Éléments décor 2,5 cm – 2 élts –
(E) Médaillon sucre coulé 10 cm sur 8 cm
(E bis) Fleurette bougeoir en sucre tiré blanc ou rose selon l'anniversaire



(A) Volute 19 cm – 1 élt –
(B) Volute 13 cm – 1 élt –
(C) Volute 18 cm – 1 élt –
(D) Volute 19,5 cm – 1 élt –

petit tube en sucre de teinte différente qui figurera le cœur, et servira de porte-bougie. Coller l'ensemble sur le support et placer la bougie au centre de la fleur en fondant légèrement la cire (**photo n° 8,** page 19).

Les tortillons

Ils seront réalisés en façonnant un petit cordon très régulier avec le sucre doré, que l'on enroulera autour d'un ébauchoir d'un diamètre correspondant à celui d'une petite bougie. Coller sur les volutes en faisant fondre légèrement à la lampe à alcool ou au petit chalumeau, et placer la bougie au centre. Cette solution est la plus simple et la plus rapide (**photo n° 9,** page 19).

Ces tortillons peuvent être réalisés par de jeunes décorateurs, qui pourront ainsi faire leur première approche avec le sucre tiré, en période calme de leur travail. Rangés dans des boîtes avec du déshydratant, ces supports de bougies personnalisés seront disponibles à la demande et feront la joie de la clientèle.

Préparer une surface plate régulière avec le sucre doré, façon ruban, de 2 mm d'épaisseur. Pendant que le sucre est encore tendre, couper à l'emporte-pièce à nougat un disque de 6 cm de diamètre que l'on mettra en forme dans un moule à tartelette petit four, et qui figurera la soucoupe du bougeoir. Pour tenir la bougie, façonner un petit ruban de 1,5 cm sur 3 cm ; l'enrouler autour d'un ébauchoir d'un diamètre égal à celui de la bougie. Pour compléter la ressemblance, faire une petite anse avec un cordon de sucre tiré de 4 cm.

Montage

Coller sur la soucoupe, en chauffant à la lampe à alcool : le tube au centre et l'anse sur le côté. Mettre la bougie en place (**photo n° 10,** page 19).

Lettres

Il est aussi possible de fabriquer les lettres de l'alphabet en sucre doré. Bien sûr, il faut être prudent et ne pas s'engager à écrire des mots trop longs :

la réalisation n'en est pas impossible, mais trop coûteuse en main-d'œuvre (**photo n° 11,** page 19).

Pour les entremets de mariage ou pièces montées, fabriquer les initiales des mariés en sucre doré. Les présenter avec une décoration florale sera du plus bel effet.

Encadrements

Composer le décor à l'aide d'arabesques de formes choisies pour mettre en valeur un sujet rectangulaire, rond ou ovale. Les motifs à encadrer peuvent être :
– des peintures sur pâte d'amande ou pastillage,
– des disques (ou autres formes) en sucre coulé, opaque ou transparent pour la présentation d'une jolie fleur, d'un bouquet, ou d'une inclusion (**photos n° 12, 13 et 14,** page 19). Ces petits tableaux originaux peuvent servir aux décors de gros entremets, de pièces artistiques ou d'œufs de Pâques (**photos n° 15 et 16,** page 19).

La réalisation de ces décors personnalisés n'est ni difficile ni gourmande en temps, puisque tous ces éléments peuvent être fabriqués à l'avance.

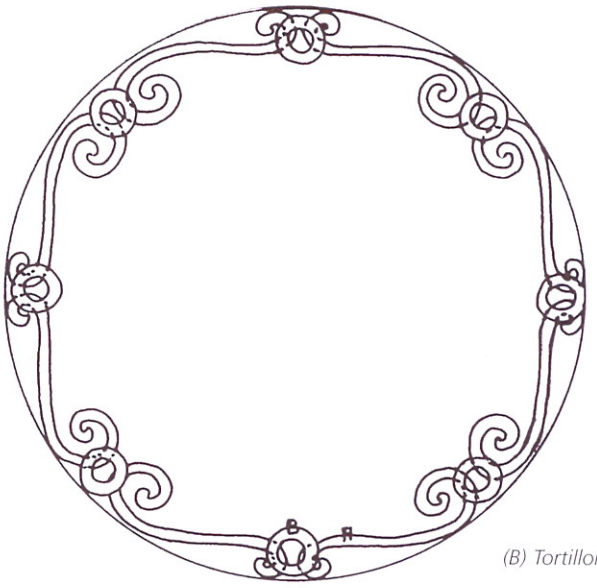
Plateau petits fours

Matériel spécifique : une équerre
Matières d'œuvre : sucre coulé transparent, sucre tiré doré.

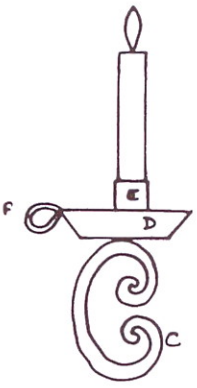
Fabrication des éléments nécessaires à l'élaboration du plateau

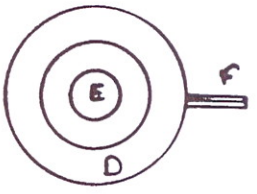
1) Couler un disque (F) de sucre cuit transparent de 20 cm de diamètre.
2) Tirer les volutes (A), (B) et (C) dans du sucre tiré doré torsadé.
3) Façonner les éléments de décor (D) et (E) dans le sucre doré. Les quadriller par pression sur un tamis.
4) Fabriquer le montant central formant la poignée en sucre doré. Tirer la tige centrale torsadée (G) qui doit être absolument droite.
5) Tirer, dans le sucre tiré torsadé, les volutes (H), (I), (J), (K) en respectant les mesures et les formes.

Entremets anniversaire

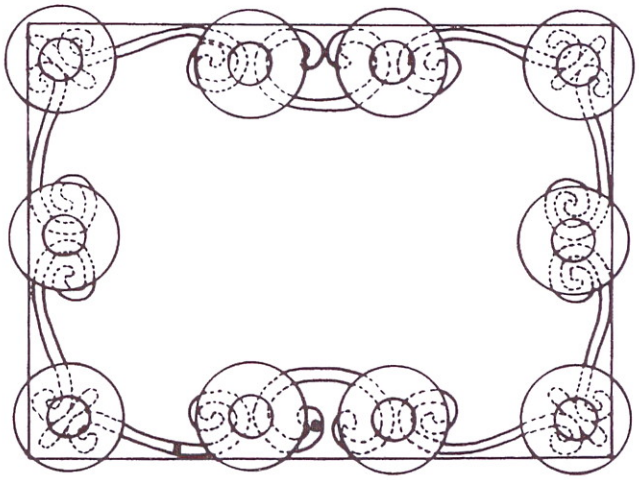


Entremets 20 cm Ø
(A) Volutes 13 cm – 8 élts –
(B) Tortillons bougeoirs 13 cm – 8 élts –



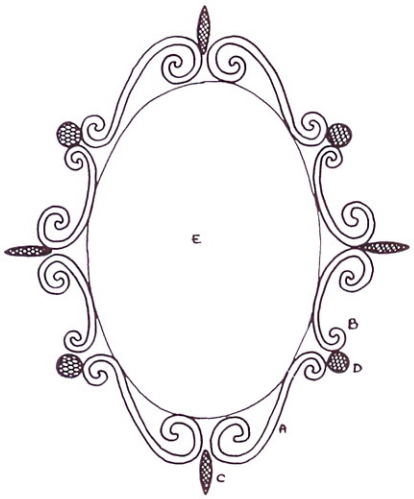


(C) Volute 14 cm – 10 élts –
(D) Moule tartelette 4 cm Ø – 10 élts –
(E) Petit ruban 3 cm – 1,5 cm – 10 élts –
(F) Cordon 3 cm – 10 élts –

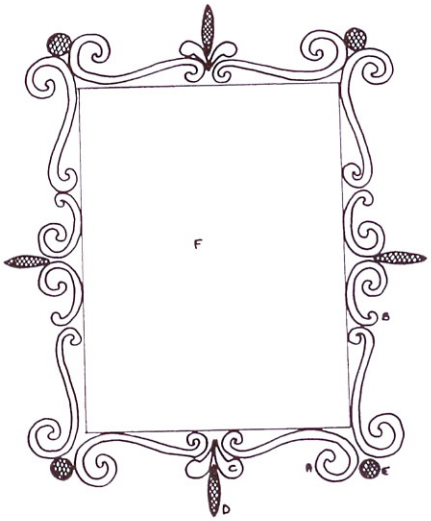


(A) Volute 13,5 cm – 8 élts –
(B) Volute 14 cm – 2 élts –
Encombrement : 20 cm sur 15 cm

Cadre en sucre doré



Encombrement : 22,5 cm/18,5 cm
(A) Volutes 13 cm – 4 élts –
(B) Volutes 11 cm – 4 élts –
(C) Élts décor 1,8 cm/0,8 cm – 4 élts –
(D) Élts décor 1 cm Ø – 4 élts –
(E) Ovale en sucre coulé 15,5 cm/10,5 cm



Encombrement : 24 cm/19 cm
(A) Volutes 13 cm – 8 élts –
(B) Volutes 6,5 cm – 4 élts –
(C) Volutes 3 cm – 4 élts –
(D) Élts décor 2 cm/0,8 cm – 4 élts –
(E) Élts décor 1 cm Ø – 4 élts –
(F) Rectangle sucre 16 cm/12 cm

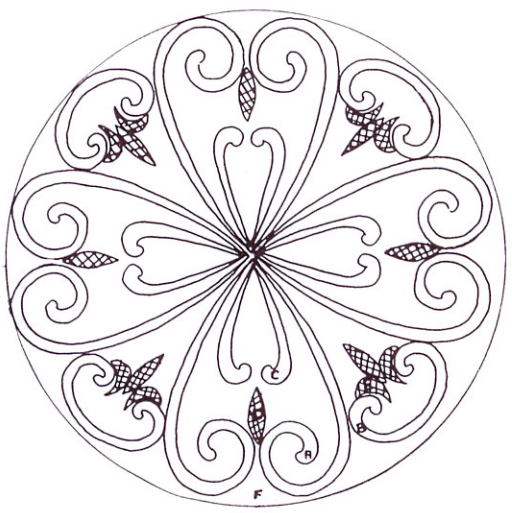
6) Façonner l'élément de décor (L) en forme de petite olive ; le quadriller.

Montage

1) Poser le disque (F) sur le plan protégé d'un plastique transparent.
2) Disposer suivant le plan les volutes (A), (B), (C) sur le disque de sucre coulé (F). Les coller à l'aide du chalumeau stylo.
3) Coller avec le même procédé les éléments de décor (D) et (E), quadrillage face au disque. Retourner l'ensemble face sucre coulé.
4) Montage de la poignée. Poser sur le plan protégé la tige centrale (G).
5) Placer de chaque côté de la tige (G), comme l'indique le plan, les volutes (H), (I), (J), (K). Les coller au petit chalumeau à la tige (G) et à chaque intersection.
6) Coller perpendiculairement les volutes (H), (I), (J), (K) sur la tige centrale (G) avec l'équerre. Laisser refroidir.
7) Redresser verticalement la poignée du présentoir et coller les dernières volutes (H), (I), (J), (K) sur la tige centrale. Laisser refroidir.
8) Coller au sucre cuit : la poignée au centre du plateau, et l'élément de décor (L) au sommet de la tige (G).

Ce présentoir artistique, garni de petits fours, enchantera la clientèle et forcera l'admiration des jurys dans les concours (**photo n° 17,** page 19).

Plateau petits fours en sucre doré



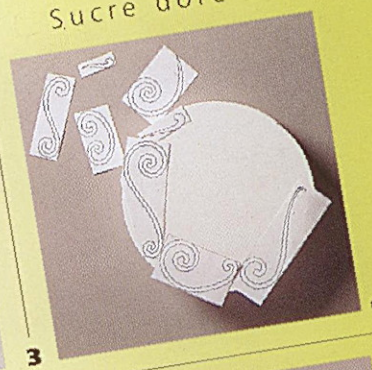
(A) Grandes volutes 15,5 cm – 8 élts –
(B) Volutes 11,5 cm – 4 élts –
(C) Volutes 6,5 cm – 8 élts –
(D) Éléments décor 2,5 cm – 8 élts –
(E) Éléments cintrés 1,5 cm – 8 élts –
(F) Disque en sucre coulé transparent 20 cm

(G) Tige centrale 18,5 cm
(H) Volutes 15 cm – 4 élts –
(I) Volutes 11 cm – 4 élts –
(J) Volutes 11,5 cm – 4 élts –
(K) Volutes 6 cm – 4 élts –
(L) Élément décor 1,5 cm – 1 élt –

1

2

3


4

5

6

17

7

9

10

11

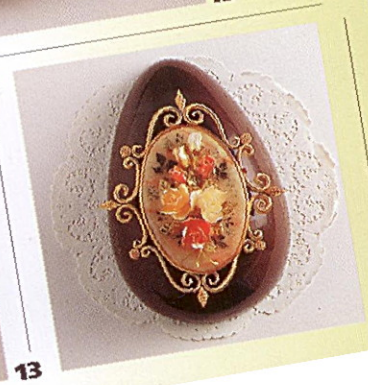
12

15

14

8

13


16

cordons de sucre tiré • 1
échantillons d'arabesques • 2
montage sucre • 3
gabarits • 4
montage des arabesques • 5
bordures symétriques • 6
bordures asymétriques • 7
bougeoir-fleur • 8
bougeoir-tortillons • 9
bougeoir complet • 10
lettres • 11
encadrements • 12
encadrements • 13
lampe à sucre Matfer • 14
gâteau de fêtes • 15
encadrements • 16
plateau petits fours • 17

• Couronne en sucre doré

Bijoux en sucre doré

Autre utilisation du sucre doré : la fabrication de bijoux, sous forme de diadèmes, couronnes, colliers, boucles d'oreilles, bracelets, bagues, broches... L'emploi de ces pièces n'est pas des plus courants, mais cette fantaisie est la démonstration des nombreuses possibilités de transformation du sucre tiré doré. Au cours des animations de salon, la fabrication de bracelets et bagues pour les fillettes vous fera passer pour le magicien du salon...

Collier

Préparation du matériel : agrandir le plan au photocopieur. Le placer sous enveloppe plastique transparente.

Façonnage

1) Tirer en sucre doré la base (F) du collier, la torsader, la cintrer avant complet refroidissement autour d'un cercle à entremets.
2) Tirer les volutes (A), (B), (C), contrôler les formes et les mesures en les disposant sur le plan.
3) Tirer les éléments de décor (D) et (E). Les quadriller sur un tamis. Ces éléments peuvent être remplacés par des gouttes de sucre cuit coloré.

Montage

Poser la base (F) sur le plan ; présenter les volutes (A), (B), (C). Coller avec le petit chalumeau stylo (buse : couteau thermique). Chauffer légèrement avec la pointe du chalumeau les parties des volutes voisines pour les assembler. Avec la même technique, terminer le montage en collant les éléments de décor à l'endroit indiqué par le plan (**photos n° 1 et 2**, page 23). Si le collier est utilisé pour le décor d'un entremets, il suffit de poser les éléments sans les coller.

Collier simplifié

Tirer le sucre doré en cordon régulier ; le torsader. La réalisation est facile et rapide, d'un bel effet si le sucre est bien préparé, bien tiré, torsadé régulièrement (**photo n° 3**, page 23).

Bijoux en sucre doré

(A) Volute 15 cm – 4 élts –
(B) Volute 8 cm – 2 élts –
(C) Volute 2,5 cm – 8 élts –
(D) Élts décor 2 cm – 7 élts –
(E) Élts décor 1 cm Ø – 3 élts –
(F) Base 28 cm (mise en place sur un cercle 18 cm Ø)

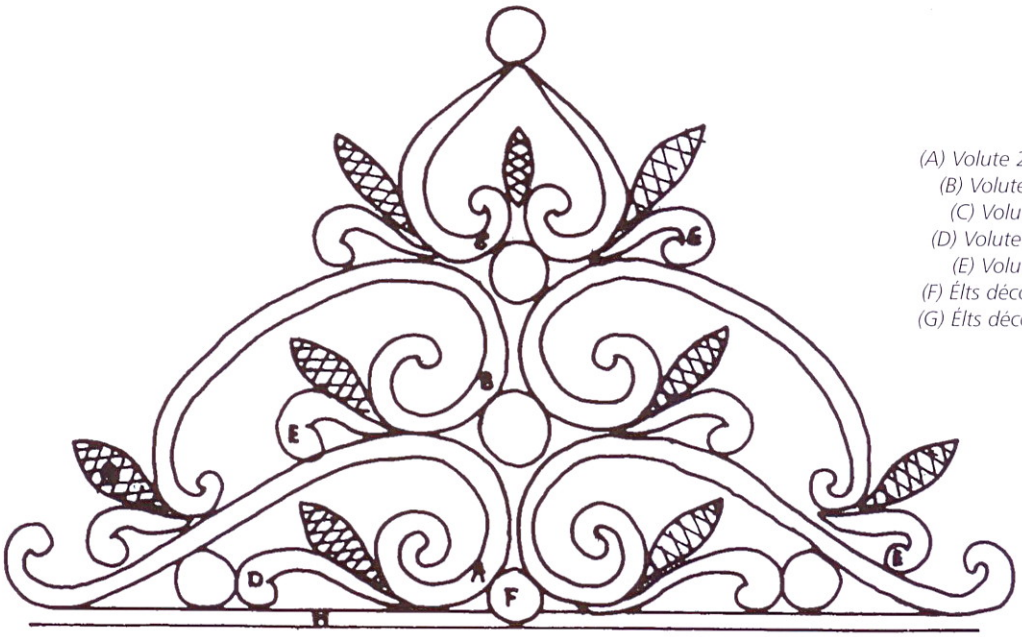
Diadème

Préparer un socle en forme de demi-tube, indispensable pour un façonnage en demi-cercle. Mesures du socle : 17 cm de diamètre, 18 cm de hauteur. Fixer le dessin recouvert d'une chemise en plastique transparent sur le socle (**photo n° 4**, page 23).

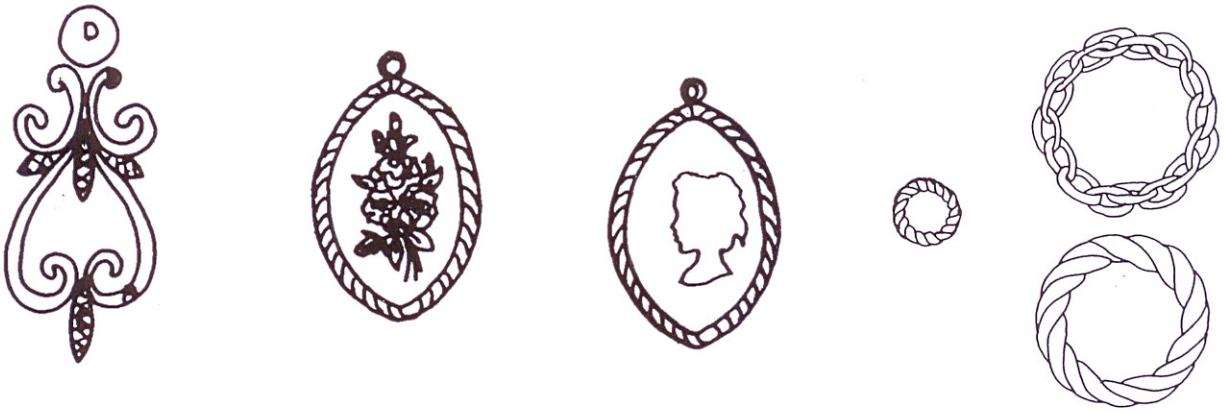
Tirage de la base et des volutes

1) Tirer la base (H) (21 cm) en torsade régulière avec le sure doré, la cintrer et la poser sur le plan avant complet refroidissement.
2) Tirer les volutes (A) ; les cintrer et les coller à l'aide d'un petit chalumeau stylo sur la base (H) en suivant le dessin du plan avant complet refroidissement.
3) Tirer les volutes (B) en tenant compte des conseils déjà donnés ; les coller sur les volutes (A).
4) Tirer les volutes (C). Respecter scrupuleusement les formes ; les poser sur le dessin pour contrôler la bonne exécution du modèle : les volutes (C) se terminent en pointe. Les coller sur les volutes (B).
5) Tirer les volutes (D) en forme de virgules ; les coller sur la base (H) et la volute (A).
6) Tirer les volutes (E) en forme de virgules ; les coller à l'intersection des volutes (A) et (B), et (B) et (C).
7) Façonner les points (F) (éléments de décor). Préparer le sucre doré en forme de boule ; couper aux ciseaux le sommet de cette boule à la mesure désirée et quadriller sur un tamis. Les

Bijoux en sucre doré



Diadème
(A) Volute 20,5 cm – 2 élts –
(B) Volute 19 cm – 2 élts –
(C) Volute 8 cm – 2 élts –
(D) Volute 5,5 cm – 2 élts –
(E) Volute 4 cm – 6 élts –
(F) Élts décor point – 6 élts –
(G) Élts décor 2 cm – 9 élts –
(H) Base 21 cm



Boucles d'oreilles
(A) Volute 6 cm – 2 élts – (B) Volute 4,5 cm – 2 élts – (C) Élts décor 1 cm – 3 élts – (D) Élts décor 1 cm Ø – 1 élt –

1

2

4

parure • **1**
collier • **2**
bracelets simplifiés • **3**
montage du diadème • **4**
diadème • **5**
parure portée • **6**
boucles d'oreilles, bracelet • **7**
parure • **8**
couronne • **9**
couronne en sucre doré • **10**

7

3

5

6

9

10

8

coller au centre des volutes et en appui sur la base.
8) Autres éléments de décor (G) : même façonnage que pour (F), mais au lieu de couper en forme de boule, couper en forme de pointe ; imprimer un quadrillage sur un tamis. Coller aux endroits prévus par le plan.

Tous ces collages s'effectuent à l'aide du petit stylo chalumeau, équipé de la buse couteau thermique. Les points (F) peuvent être remplacés par des gouttes de sucre cuit de couleur, afin d'imiter les pierres précieuses.

Ce magnifique diadème est à la portée de jeunes talents patients et précis. Il sera à sa place sur un entremets qui fêtera la sainte Catherine (**photos n° 5 et 6**, page 23).

Boucles d'oreilles

Tirer les volutes (A) et (B) dans le sucre doré. Vérifier l'exactitude de la réalisation en reportant les volutes sur le modèle. Tirer les éléments de décor (C) et (D). Quadriller sur un tamis. Le point (D) peut être remplacé par une goutte de sucre de la même couleur que les imitations de pierres précieuses employées pour la décoration du diadème. Coller tous les éléments avec la pointe du petit chalumeau.

Bracelet et bague simplifiés

Ce premier modèle de bracelet sera la réplique du collier en sucre torsadé d'un diamètre correspondant à un tour de poignet. La technique sera la même pour la fabrication d'une bague.

Autre modèle

Dans le sucre doré, tirer un cordon de diamètre et de longueur réguliers. Façonner de petits maillons en forme d'anneaux allongés. Souder en pressant les deux extrémités encastrées l'une dans l'autre jusqu'à obtenir une chaîne de la longueur d'un tour de poignet (**photo n° 7**, page 23).

Broche

Avec du sucre tiré couleur ivoire, garnir un moule à petit four ovale, l'entourer d'une torsade de sucre doré. Décorer le centre de la broche en peignant un petit bouquet de roses.

Camée

Remplacer le décor floral de la broche par une silhouette de tête en inclusion dans du sucre coulé transparent (voir rubrique « Sucre coulé », page 89 et **photos n° 8 et 9** page 23).

Couronne

Préparation du matériel

Agrandir le plan à la photocopieuse ; le glisser sous enveloppe en plastique transparent. Huiler légèrement un cercle à entremets de 6 cm de hauteur et du diamètre choisi.

Façonnage

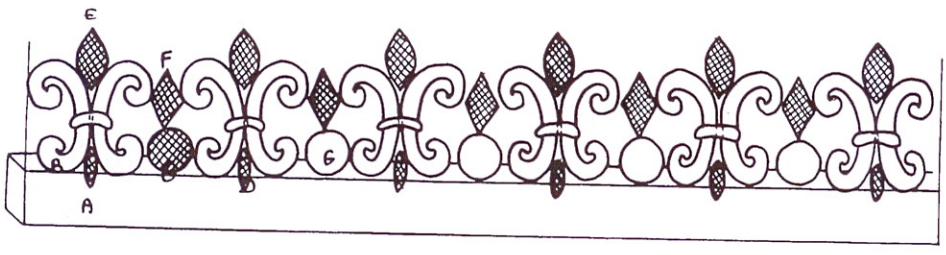
1) Tirer et torsader toutes les volutes (B) très régulièrement dans le sucre tiré doré. Contrôler la bonne mesure et l'exactitude de la forme en plaçant les volutes sur le dessin.
2) Tirer les éléments de décor (D), (E), (G) en sucre doré. Les marquer en quadrillage sur un tamis.
3) Tirer la base (A) en forme de ruban épais ou de torsade de sucre doré. Façonner en deux demi-cercles pour faciliter l'exécution. Cintrer autour du cercle à entremets ; avant complet refroidissement, coller les deux parties.
4) Couler les points (G) en sucre cuit transparent de couleur rouge, simulant une pierre précieuse.

Montage

Tous les collages se feront soit au stylo chalumeau, soit au sucre cuit.
1) Coller les volutes (B) par deux, conformément au modèle.
2) Tirer les attaches (C), les mettre en place quand le sucre est encore chaud, elles se colleront d'elles-mêmes.
3) Coller les éléments de décor (E) au centre des 2 volutes (B).
4) Coller l'ensemble (B), (B), (C), (E) (fleur de lys stylisée) sur la base (A) : se servir du cercle à entremets comme guide et appui.
5) Coller les points (G) sur la volute (B) et la base (A). Coller toutes les fleurs de lys sur la base (A) en intercalant les points (G).
6) Terminer en collant les éléments de décor (F) sur le point (G) et entre les deux volutes (B), ainsi que les éléments (D) entre les deux volutes (B) à leur partie inférieure.

Cette magnifique couronne pourra suggérer de bonnes idées de décor, mais surtout, il faudra éviter d'en placer sur chaque galette le jour des Rois (**photo n° 10** page 23, **photo** page 20) !

Demi-couronne



(A) Demi-base 27,5 cm sur 1,5 – 0,5 cm
(B) Volute 6,5 cm
(C) Attache 1,5 cm
(D) Élément de décor 1,5 cm sur 0,6 cm
(E) Élément de décor 2,5 cm sur 1,3 cm
(F) Élément de décor 1,5 cm sur 0,8 cm
(G) Goutte de sucre de couleur 1,4 cm (que l'on pourra éventuellement presser sur le tamis)

Fer forgé

Sucre préparé pour la fabrication d'éléments rappelant le fer forgé. L'utilisation en sera réservée à la réalisation de pièces décoratives pour les concours et l'agrémentation des buffets. En raison de la forte coloration noire, indispensable pour la ressemblance avec le fer forgé, il n'est pas souhaitable d'envisager son utilisation pour la décoration des entremets.

Les présentations des volutes dorées ont été réalisées avec du sucre torsadé. Pour l'imitation du fer forgé, on recherchera des sections carrées ou rectangulaires.

Matériel spécifique : lampe à sucre, plaque chauffante, lampe à alcool, chalumeau stylo ; baguettes électriques (bois ou plastique) huilées à la bombe Pan Oil Spray, empreinte tamis, double décimètre, équerre.

Recettes

Ingrédients recette 1

Eau	0,300
Crème de tartre	2 g
Sucre	1 kg
Sirop de glucose	0,200
Colorant brun concentré	

Cuire à 165°C.

Ingrédients recette 2

Eau	0,300
Sucre	1 kg
Sirop de glucose	0,300
Colorant brun concentré	

Une cuillerée à soupe de jus de citron en fin de cuisson

Cuire à 170°C.

Recette 3

« Sucre cuit tiré pour décors » recuit et coloré.

La recette n° 1 sera utilisée pour la réalisation des éléments de petite taille nécessitant une certaine souplesse du sucre, les recettes n° 2 et 3 étant plutôt conseillées pour la fabrication de grandes volutes servant de support.

Recommandations et préparation du sucre

S'en tenir aux conseils déjà donnés : utilisation de sucre raffiné, respect des recettes et des degrés de cuisson.

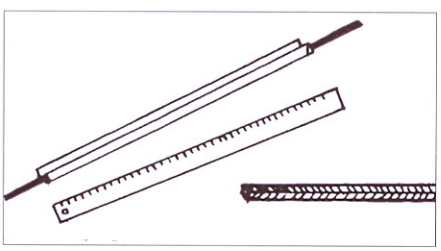
Préparer le colorant brun très concentré, dilué à l'alcool ; le verser dans le poêlon en fin de cuisson. Réchauffer pour provoquer l'évaporation de l'alcool. Contrairement au sucre tiré, ne pas le satiner (le fait de le satiner transformerait la belle couleur noire recherchée pour l'imitation du fer forgé en une couleur grise non significative). Pour éviter qu'il ne croûte, le replier sur lui-même et le rassembler. Recommencer l'opération jusqu'au refroidissement relatif (environ 80°C).

Technique de fabrication

Évaluer la longueur des volutes à l'aide d'un cordon de pâte d'amande (procédé déjà utilisé pour la réalisation des volutes en sucre doré). Tirer un cordon régulier d'un diamètre correspondant à la largeur de la baguette électrique ; le presser dans la rainure pour lui donner la forme d'une petite réglette de section carrée ; couper la longueur nécessaire à la fabrication de l'élément de décor (**photo n° 1**, page 33)

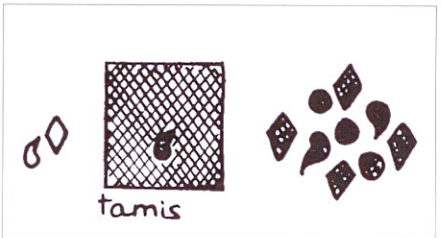
Former l'arabesque sur une plaque chauffante. Contrôler l'exactitude du décor en le plaçant sur le plan protégé d'un plastique transparent.

Conseils pour le façonnage du sucre fer forgé



a *Tirer le sucre en cordon ; le presser dans une baguette électrique afin d'obtenir des sections carrées.*

b *Façonner les courbes d'après le modèle placé sur une plaque chauffante.*

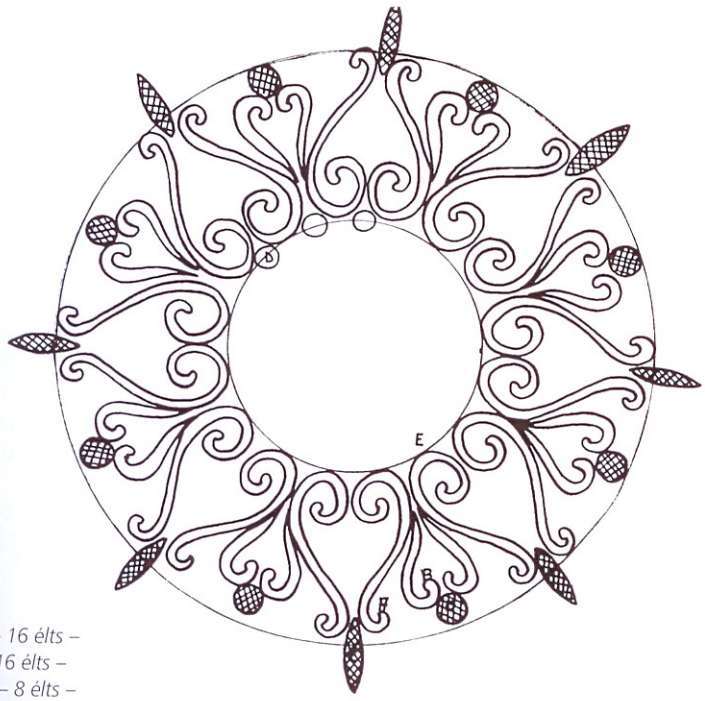


c *Marquer les éléments de décor sur un tamis.*

d *Coller les volutes entre-elles à l'aide d'un petit chalumeau.*

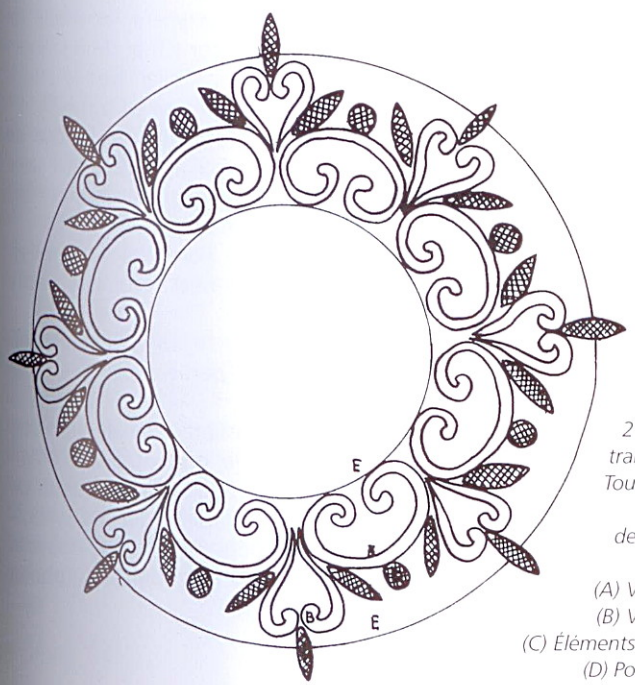
• Présentoir en fer forgé

Sorcière fer forgé *(diamètre : 23 cm)*



(A) Volutes 12 cm – 16 élts –
(B) Volutes 5 cm – 16 élts –
(C) Éléments décor – 8 élts –
(D) Point 1 cm – 8 + 8 élts –
(E) Disque sucre en coulé bombé, façon miroir (diamètre 8 cm)

Bonbonnière



Fond et couvercle : 2 disques en sucre coulé transparent (22 cm diam.)
Tour : 1 bande sucre coulé transparent de 58 cm de long sur 4 cm de haut

(A) Volutes 15 cm – 8 élts –
(B) Volutes 5 cm – 16 élts –
(C) Éléments décor 2 cm – 24 élts –
(D) Point 1 cm diam. – 8 élts –

Miroir « sorcière »

Matières d'œuvre : sucre tiré noir, surcre coulé tansparent.

Agrandir le plan aux mesures souhaitées. Le recouvrir d'un plastique transparent.

Façonnage

1) Réaliser dans du sucre tiré noir les volutes (A) et (B) en respectant les formes et les mesures correspondant au plan.
2) Tirer les éléments de décor (C) et (D). Les presser sur un tamis pour les quadriller.
3) Couler dans un cercle un disque de sucre cuit transparent (E). Le bomber avant complet refroidissement, afin de lui donner l'aspect d'un miroir.

Montage

1) Poser le miroir (E) à l'emplacement prévu par le modèle.
2) Placer les volutes (A) en appui sur le miroir (E).
3) Placer les volutes (B) dans les intervalles entre les volutes (A).
4) Placer les éléments de décor (C) à l'extrémité des volutes (A).
5) Placer les éléments de décor (D) : côté extérieur, à l'extrémité des volutes (B), et côté miroir, à l'extrémité des volutes (A).

Coller l'ensemble des éléments à l'aide du petit chalumeau thermique équipé de la buse en pointe (**photo n° 2**, page 33).

Autre présentation possible : réalisation d'une bonbonnière (**photo n° 3**, page 33). (Les sujets présentés ne sont que des suggestions, qui ont pour but d'éveiller des idées de décors).

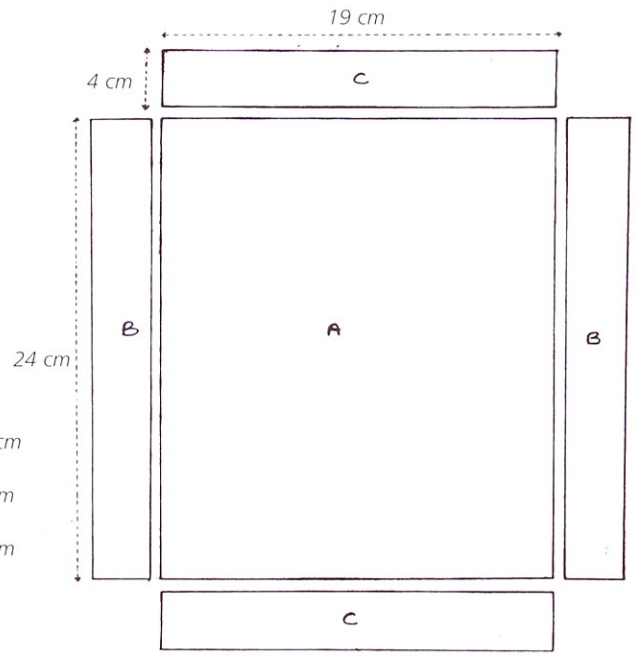
Armoire à clefs

Matière d'œuvre : pastillage, sucre tiré noir, sucre doré (clefs).
Plan de fabrication : agrandir le dessin à la photocopieuse à la mesure du projet ; le recouvrir d'une feuille de plastique transparent.

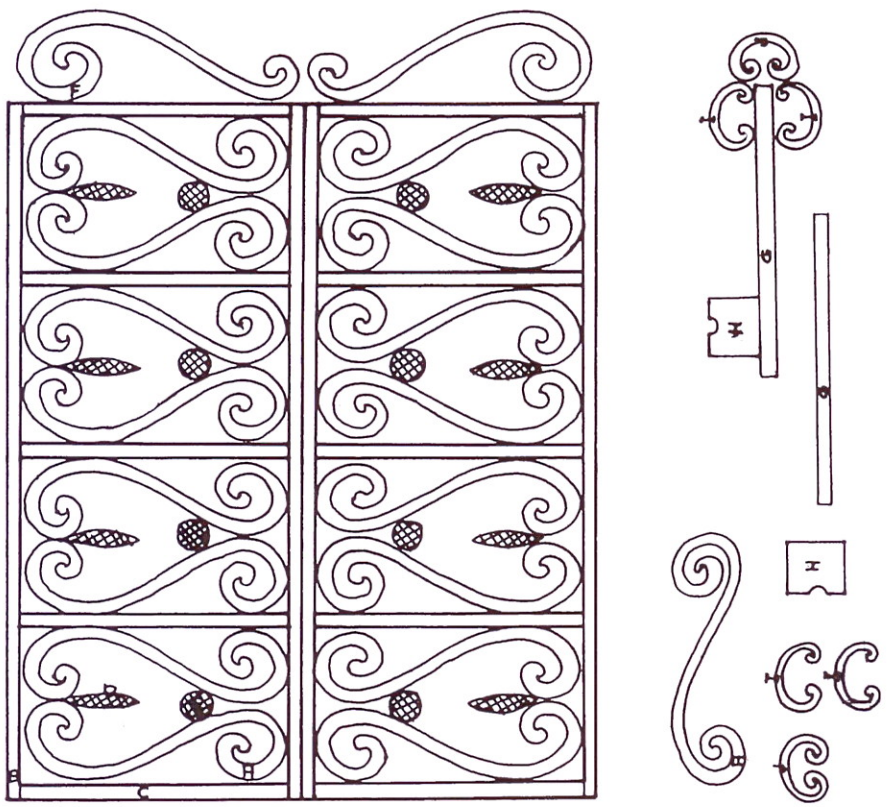
Façonnage

1) Fabriquer avec du pastillage les éléments nécessaires à la construction de

Armoire à clefs



(A) Élt pastillage 24 cm/20 cm – 1 élt –
(B) Élt pastillage 24 cm/4 cm – 2 élts –
(C) Élt pastillage 19 cm/4 cm – 2 élts –



(A) Volutes 18 cm – 16 élts – (B) Encadrements 24 cm – 4 élts – (C) Encadrements 9 cm – 10 élts – (D) Élts décor 2 cm – 8 élts – (E) Élts décor point 1 cm Ø – 8 élts – (F) Volutes décoratives 18 cm – 2 élts – (G) Montant de la clef 10 cm – 1 élt – (H) Rectangle 2,5 cm/1,5 cm – 1 élt – (I) Volutes 5 cm – 2 élts – (J) Volutes 5,5 cm – 1 élt –

l'armoire (recette, coloration et gravure : rubrique « pastillage » page 105). Après séchage, assembler et coller les pièces à la glace royale.

(Recommandation : l'armoire devra être réalisée suffisamment longtemps à l'avance, le pastillage devant être entièrement sec avec l'assemblage des éléments en sucre tiré).

2) Fabriquer les grilles avec du sucre tiré de couleur noire. Tirer les volutes (A) en respectant les mesures et les formes de ces éléments. Les poser à plat pour éviter qu'elles ne se déforment.

3) Fabriquer les tiges d'encadrement (B) et (C) ; les maintenir bien droites.

4) Fabriquer les éléments de décor (D) et (E). Les marquer sur un tamis pour les quadriller.

5) Fabriquer les volutes décoratives (F) figurant sur la partie supérieure de l'armoire à clefs.

6) Fabriquer une ou plusieurs clefs en sucre doré. Tirer le corps principal (G) en forme de tige bien droite, les arabesques décoratives (I) et (J). Façonner la partie inférieure (H) en forme de rectangle découpé dans du sucre tiré aplati.

Coller au chalumeau stylo sur la partie principale de la clef les éléments (H), (I), (J).

Montage

1) Poser sur le plan les éléments d'encadrement (B) et (C), puis les volutes (A) dans leur compartiment, ainsi que les éléments de décor (D) et (E) à la jonction des volutes. Coller avec le chalumeau thermique (buse en pointe).

2) Coller la ou les clefs sur le fond de l'armoire en pastillage. Façonner avec du sucre tiré noir un clou où les clefs sembleront être accrochées.

3) Coller sur l'armoire les grilles, ouvertes ou fermées, avec une pointe de sucre cuit.

4) Coller au sucre les volutes décoratives (F) sur la partie supérieure de la boîte à clefs.

Cette décoration originale peut être utilisée pour la présentation d'entremets réalisée pour une pendaison de crémaillère ou pour le décor d'un buffet de mariage, l'armoire pouvant contenir la « clef du bonheur » (**photo n° 4**, page 33).

Porte-lettres

Matériel spécifique pour le décor : petit pinceau.
Matières d'œuvre : pastillage, sucre tiré noir.
Plan de fabrication : agrandir les dessins à la photocopieuse à la mesure du projet.

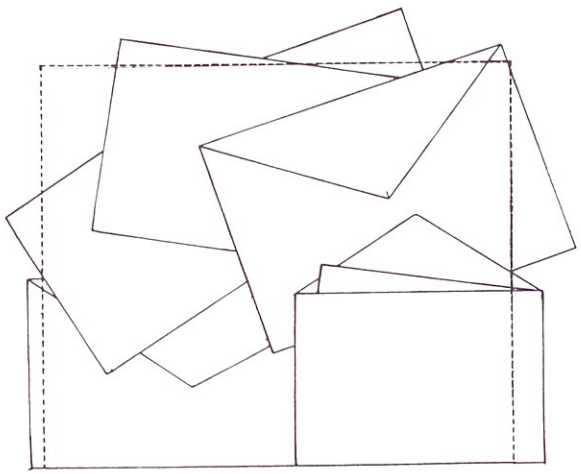
Façonnage

1) Détailler deux abaisses de pastillage (recette rubrique « pastillage », page 105) qui serviront de décor et de support aux deux grilles composant le porte-lettres (se servir du plan pour le découpage). Ces abaisses devront être parfaitement plates et sèches avant le montage du porte-lettres ; dessiner les enveloppes ; peindre les timbres, flammes et adresses.
2) Décalquer la grille sur les abaisses de pastillage, ce qui servira de guide et facilitera le montage.
3) Façonner dans du sucre tiré noir les tiges d'encadrement (G) et (H) ; les coller au sucre cuit sur le pastillage suivant le tracé.
4) Façonner dans le même sucre les volutes (A), (B) et (C) en respectant les mesures et les formes. Les coller à l'intérieur du cadre suivant le dessin.
5) Façonner les éléments de décor, points et ovales (D), (E), (F) ; les quadriller sur un tamis et les coller sur le pastillage aux emplacements prévus par le plan.
6) Façonner dans du sucre tiré noir les volutes (J), (K), (L). Laisser refroidir à plat.

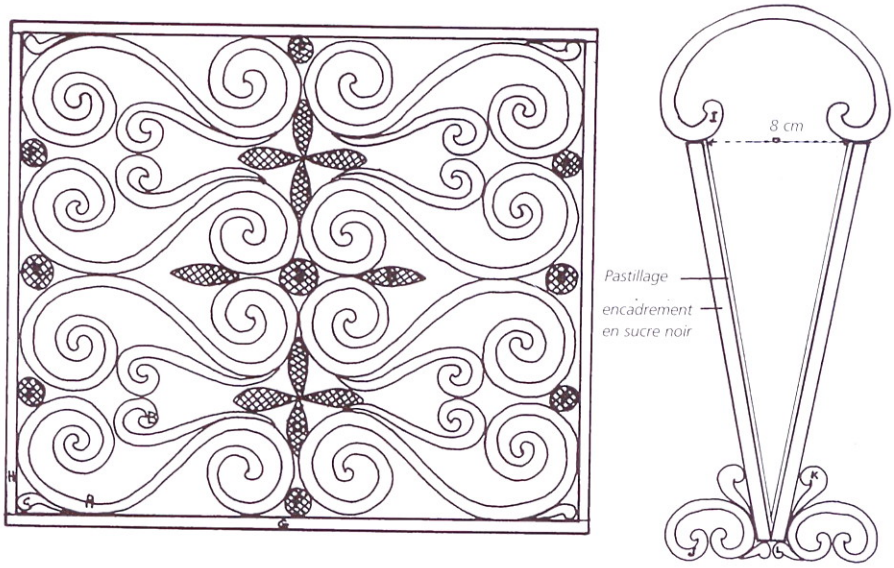
Assemblage

1) Coller ensemble avec du sucre cuit les deux abaisses « pastillage-grille » à la base ; ouvrir un écartement de 8 cm.
2) Coller les volutes (J), (K), (L) de chaque côté de la base du porte-lettres comme l'indique le graphique.
3) Terminer en collant la volute (I) (poignée) sur les deux parties supérieures du porte-lettres.
4) Refroidir l'ensemble au ventilateur.
5) Faire sortir quelques roses de la base du porte-lettres pour donner un petit air romantique (**photo n° 5**, page 33).

Plaques de pastillage – 2 élts –



Porte-lettres



(A) Volutes 34 cm – 16 élts – (B) Volutes 9,5 cm – 16 élts – (C) Volutes 2 cm – 8 élts – (D) Élts décor 2 cm – 20 élts – (E) Élts décor point 1,5 cm – 6 élts – (F) Élts décor 1 cm – 12 élts – (G) Encadrements 24 cm – 4 élts – (H) Encadrements 20 cm – 4 élts – (I) Volutes 22 cm – 1 élt – (J) Volutes 13 cm – 4 élts – (K) Volutes 5 cm – 4 élts – (L) Volutes 2 cm – 4 élts –

Porte-bouteille

Matériel spécifique pour le soufflage : moule à bouteille, pompe à sucre, ventilateur, petit pinceau.
Matières d'œuvre : sucre tiré noir, sucre soufflé vert, chocolat plastique blanc et rouge.
Plan de fabrication : agrandir le dessin à la photocopieuse à la mesure du projet ; le recouvrir d'une feuille de plastique transparent.

Façonnage

Souffler la bouteille (N) dans du sucre tiré de couleur verte (Recette à la rubrique « Sucre soufflé » page 52). S'aider d'un moule.

Décoration de la bouteille

La vieillir en la frottant à la main avec de la fécule. Détailler l'étiquette dans du chocolat plastique blanc. Peindre ses origines. La positionner à l'endroit prévu. Façonner le bouchon de cire avec du chocolat plastique rouge.

Fabrication du panier à bouteille

1) Tirer la poignée (A), les volutes (B), (C), (D), (E), (F), (G), (H). Respecter les mesures et les formes ; contrôler en les disposant sur le plan. Laisser refroidir à plat.
2) Façonner les éléments de décor (I), (J). Les quadriller sur un tamis à farine. Laisser refroidir à plat.
3) Façonner les éléments accessoires (K), (L), (M). Laisser refroidir à plat.

Montage du panier à bouteille

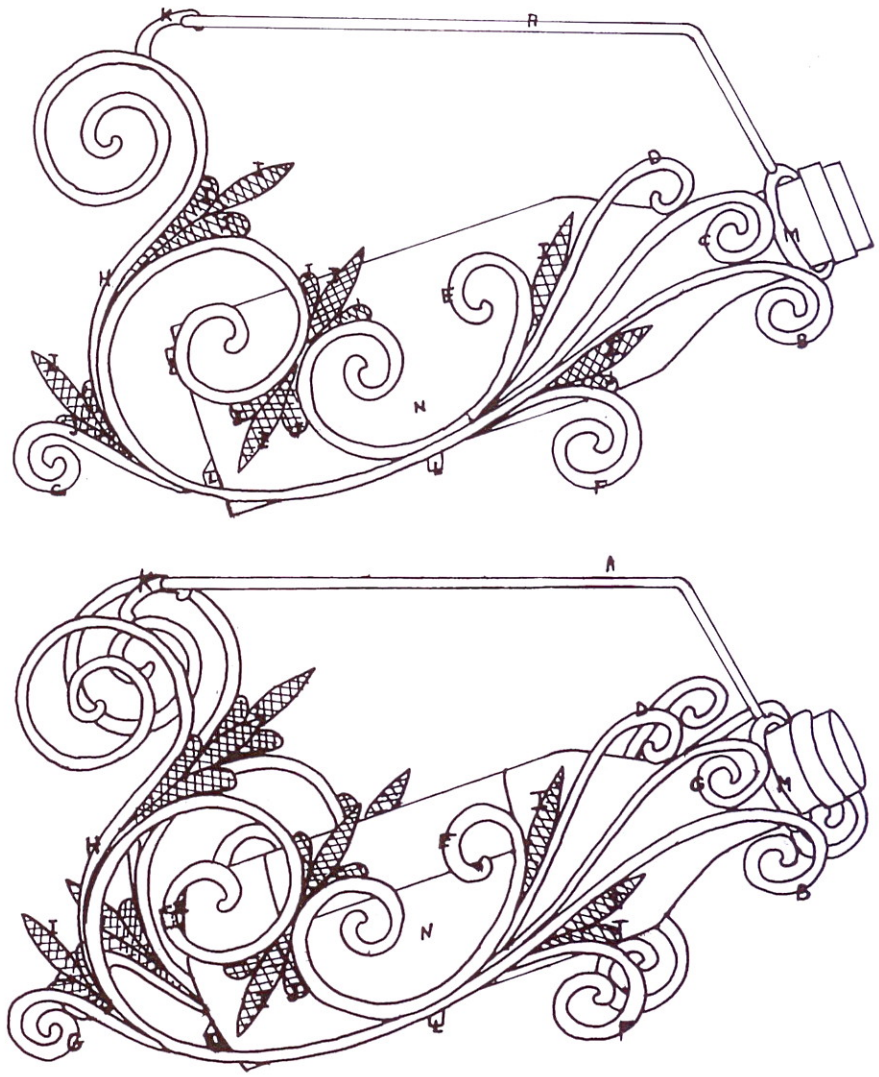
1) Placer sur le plan les volutes (B), (C), (D), (E), (F), (G), (H).
2) Placer les éléments de décor aux intersections des volutes, comme le montre le plan.
3) Coller volutes et éléments de décor avec le chalumeau-stylo à chaque point de jonction. Laisser refroidir à plat.
4) Monter de façon identique la deuxième face du porte-bouteille.
5) Mettre la bouteille (N) en place en l'inclinant légèrement. La caler et coller sur chaque côté les deux ensembles en fer forgé avec une pointe de sucre cuit.
6) Coller avec le chalumeau stylo les longerons de fixation (L), le collier de soutien (M) ainsi que la poignée (A) sur l'élément (K) et le collier (M).

Cette jolie pièce originale aura normalement sa place pour la décoration d'un buffet ou pourra servir d'élément décoratif pour une pièce artistique (**photos n° 6 et 7**, page 33).

Bougeoir, chandelier, pendants de cheminée

Matériel spécifique au montage : équerre.
Matières d'œuvre : sucre cuit tiré noir ; sucre cuit coulé noir.
Accessoires : bougies.

Porte-bouteille



(A) Poignée 23 cm 1 pièce (B) Volutes 60 cm 2 pièces (C) Volutes 18,5 cm 2 pièces (D) Volutes 15,5 cm 2 pièces (E) Volutes 28,5 cm 2 pièces (F) Volutes 15 cm 2 pièces (G) Volutes 12 cm 2 pièces (H) Volutes 31 cm 2 pièces (I) Éléments décor 12 pièces (J) Éléments décor 18 pièces (K) Éléments poignée 7 cm 1 pièce (L) Longeron de fixation 6 cm 3 pièces (M) Colliers de soutien 11 cm 1 pièce (N) 1/2 Bouteille 24 cm 1 pièce

Façonnage

1) Agrandir le plan aux mesures souhaitées à l'aide de la photocopieuse. Le protéger d'un plastique transparent.
2) Tirer les volutes (A), (B), (C), (J) aux mesures et formes prévues par le plan. Contrôler la bonne exécution de ces éléments. Les laisser refroidir bien à plat.
3) Façonner les éléments de décor (D), (E), (F). Les quadriller sur un tamis. Laisser refroidir à plat.
4) Façonner avec du sucre tiré en forme de ruban des bagues (H) pour maintenir les bougies.
5) Couler une plaque rectangulaire (I) de sucre cuit coloré noir, de 16 cm sur 4 cm, et 5 petits disques (G) de 4 cm de diamètre qui serviront de support aux bougies.

Montage

1) Poser sur le plan les deux volutes (B), les deux grandes volutes (A), en appui sur les deux extrémités des deux (B). Glisser les volutes (C) à l'intérieur des volutes principales.
2) Coller, au chalumeau stylo équipé de la buse en forme de pointe, les volutes à leurs intersections, puis les éléments de décor (E), (D), (F) à l'endroit prévu par le plan.
3) Mettre le bougeoir en position verticale en s'aidant de l'équerre. Coller avec une pointe de sucre cuit l'ensemble du montage sur la plaque en sucre coulé (I).
4) Coller les supports bougies (H) au centre des disques (G).
5) Coller les éléments (G), (H) – supports bougies – sur les parties supérieures des volutes (A) et au milieu du bougeoir sur le haut des volutes (B).
6) Grouper par trois les volutes (J) composant les petits bougeoirs, les coller au chalumeau stylo.
7) Coller les éléments de décor (D) à l'intersection des volutes (J).
8) Coller au centre les supports bougies (G), (H).
9) Mettre en place les bougies après en avoir fondu légèrement la base.

Cet ensemble original aura sa place dans un buffet à thème, ou pourra servir d'élément de décor pour une pièce artistique (**photos n° 8**, page 33).

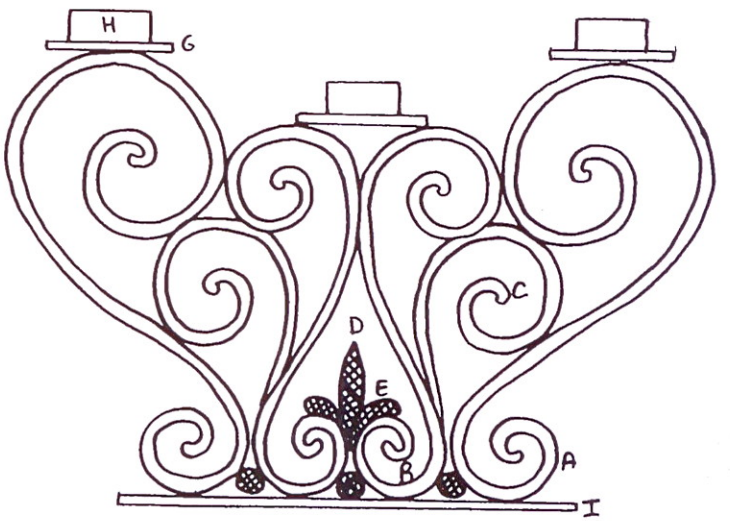
Plateau petits fours (présentoir)

Matériel spécifique : une équerre.
Matières d'œuvre : sucre tiré noir ; sucre cuit coulé transparent.

Façonnage

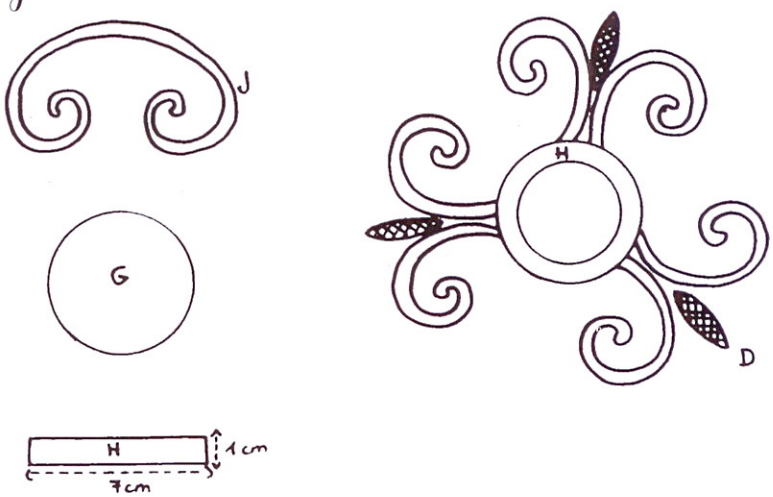
1) Agrandir le plan aux mesures souhaitées à l'aide de la photocopieuse. Le protéger d'un plastique transparent.
2) Couler un disque (E) de sucre cuit transparent de 20 cm de diamètre (mesure correspondant aux cotes indiquées).
3) Tirer les volutes (A), (B), (C) dans du sucre tiré noir. Respecter les mesures et les formes. Laisser refroidir à plat.
4) Façonner les points (D). Quadriller par pression sur un tamis.
5) Façonner avec le sucre tiré noir la tige centrale (F) du plateau (poignée) qui doit être impérativement droite.

Chandelier



(A) Volutes 43 cm – 2 élts – (B) Volutes 32 cm – 2 élts – (C) Volutes 20 cm – 2 élts – (D) Élts décor 3 cm – 1 élt – (E) Élts décor 2 cm – 2 élts – (F) Points 1 cm – 3 élts – (G) Disques sucre coulé 4 cm Ø – 2 élts – (H) Petits rubans 7 cm/1 cm – 3 élts – (I) Plaque sucre coulé 16 cm/4 cm

Bougeoir



A) Volutes 28 cm – 6 élts – (G) Disques sucre coulé 4 cm Ø – 2 élts – (H) Petits rubans 7 cm/1 cm – 8 élts – (D) Élts décor 3 cm – 6 élts –

6) Tirer les volutes (G) et (H). Respecter les formes et les mesures.
7) Façonner l'élément du décor (I) en forme de petite olive, quadriller par pression sur un tamis.

Montage du plateau

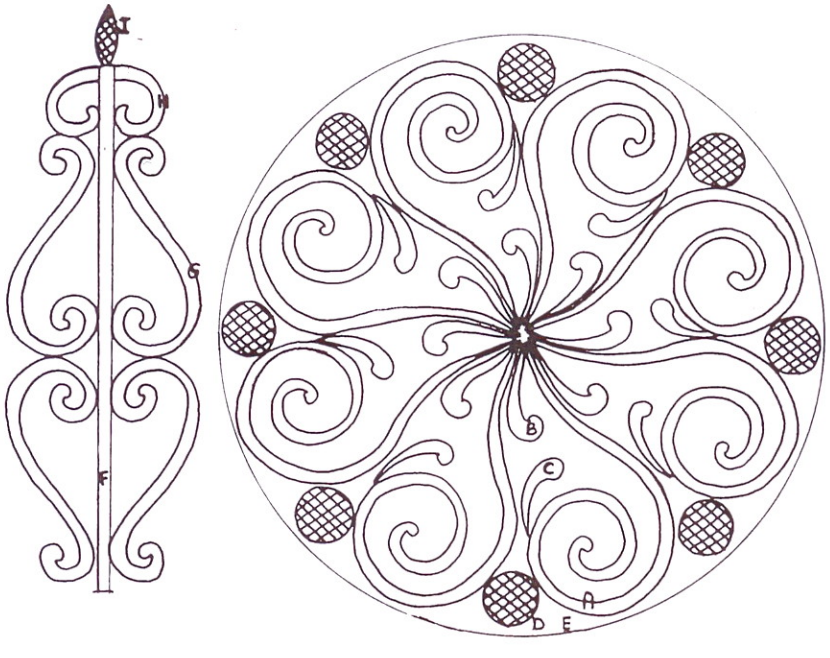
1) Poser le disque (E) sur le plan recouvert de plastique transparent.
2) Disposer suivant le plan les volutes (A), (B), (C) sur le disque (E). Les coller avec le chalumeau-stylo muni de la buse pointue.
3) Coller les points (D), quadrillage face au disque. Retourner le disque (E) face sucre coulé.

Montage de la poignée

1) Poser sur le plan protégé la tige centrale (F).
2) Placer de chaque côté les volutes (G) et (H). Les coller sur la tige et à chaque intersection avec le petit chalumeau.
3) Coller sur la tige (F), perpendiculairement, deux volutes (G) et une volute (H). Laisser refroidir.
4) Redresser verticalement la poignée du présentoir. Coller sur la tige les volutes restantes (G) et (H). Laisser refroidir.
5) Coller au sucre cuit la poignée au centre du plateau, et terminer en collant la petite olive (I) au sommet de la tige (F).

Cet ensemble artistique peut servir de présentoir pour petits fours ou confiserie (**photo** page 26).

Plateau présentoir en fer forgé

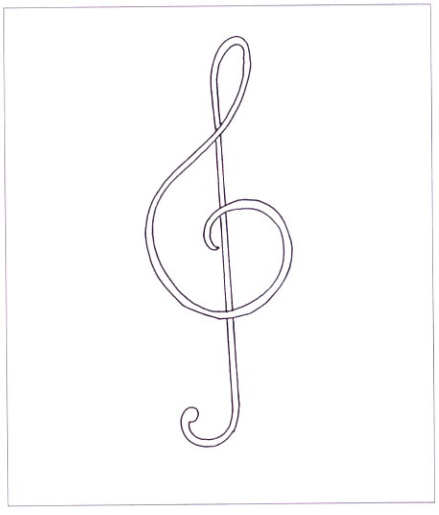


(A) Grandes volutes 23,5 cm – 8 pièces – (B) Volutes 4 cm – 8 pièces – (C) Volutes 3 cm – 8 pièces – (D) Points 2 cm – 8 pièces – (E) Disque de sucre coulé transparent 20 cm Ø – 1 pièce – (F) Tige centrale 18,5 cm – 1 pièce – (G) Volutes 16 cm – 8 pièces – (H) Volutes 4,5 cm – 4 pièces – (I) Élément de décor 1,5 cm – 1 pièce –

Clef de sol

(Idée originale de présentation rapide et artistique, réalisée avec du sucre noir imitant le fer forgé).

Clef de sol



Matériel spécifique au montage : tiges métalliques, équerre.
Matières d'œuvre : sucre cuit tiré noir, sucre cuit coulé noir, sucre tiré ou pastillage de couleurs variées (fleurs).

Fabrication

Dans le sucre tiré noir, préparer un cordon régulier, de section carrée, armé d'une tige métallique. Le façonner en forme de clef de sol (pour un modèle mesurant 28 cm, prévoir une longueur de sucre d'environ 72 cm).

Présentation

Coller la clef sur un socle en bois ou un disque de sucre coulé noir. Décorer avec une rose épanouie, deux boutons et 12 feuilles en pastillage ou en sucre tiré (**photo n° 9**, page 33).

Temps de réalisation : environ 1 heure.

1

2

3

enseigne • **1**
miroir-sorcière • **2**
bombonnière • **3**
armoire à clefs • **4**
porte-lettres • **5**
porte-bouteille • **6**
garniture de buffet • **7**
chandeliers • **8**
clef de sol • **9**

4

7

5

6

8

9

• Panier plat

Vannerie

Dans les années 1950, la majorité des pièces de concours avaient comme support des paniers en sucre tiré ; ils étaient abondamment garnis de fleurs en sucre ou de fruits en sucre soufflé, le tout décoré de rubans magnifiques. Ces paniers, de forme classique, étaient réalisés à l'aide de mandrin (voir ci-dessous), alors qu'actuellement la tendance est plutôt à la création de pièces de vannerie originales fabriquées selon d'autres méthodes.

Matériel nécessaire à la fabrication

– lampe à sucre, plaque chauffante, lampe à alcool, chalumeau stylo, ventilateur, feuilles de papier cuisson, bombe à huile ;

– petit matériel : pince coupante, ciseaux, couteau d'office ;

– un mandrin, qui se présente sous la forme d'une planche épaisse, perforée, à intervalles réguliers, de trous légèrement inclinés et de nombre impair. Ce mandrin, en fonction de la disposition des trous, permettra de réaliser des paniers de forme et de taille différentes. Les tiges nécessaires au maintien du tressage sont en acier ou en plastique, de même diamètre que les trous.

Matières d'œuvre : sucre tiré jaune ou brun, sucre coulé, nougat confiseur.

Recettes

Ingrédients recette 1

Eau	300 g
Crème de tartre	3 g
Sucre	1000 g
Sirop de glucose	150 g

Cuire à 165°C.

Cuisson : se reporter aux recommandations concernant la préparation du sucre tiré.

Recette 2

« Sucre cuit tiré pour décors ». Réchauffer à la lampe, au four traditionnel ou au four à micro-ondes.

Panier classique

(Dessins : 1ère méthode)

Choix du modèle :

– style corbeille de mariée : vannerie tressée en cordon, généralement de couleur jaune osier ;

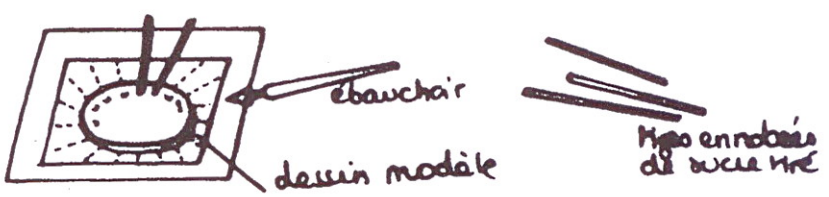
– style campagnard : vannerie tressée à l'aide de petits rubans de couleur brune.

Réalisation

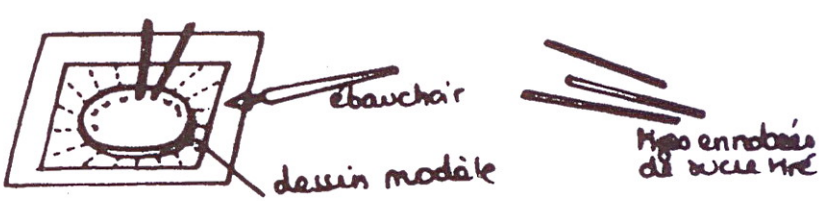
Recouvrir le mandrin d'une feuille de papier cuisson, pour éviter le collage du sucre sur le bois. En fonction du modèle choisi, marquer l'emplacement des trous sur la feuille et faire des avant-trous. Disposer les tiges. Huiler l'ensemble à la bombe « Pan Oil Spray ».

Conseils pour la réalisation de vannerie

1e méthode : *utilisation du mandarin.*



2e méthode : *on remplacera le mandrin par une plaquette de sucre cuit, dont on marquera les trous à l'aide d'un ébauchoir, avant complet refroidissement. Cette plaquette sera posée sur le dessin modèle qui guidera dans le choix de l'emplacement des trous (en nombre impair).*



3e méthode : *méthode quasiment identique, mais on fera les trous grâce au petit chalumeau, puis on y placera les tiges dont la partie inférieure aura été préalablement réchauffée.*

Fabriquer le fond du panier avec une plaque de nougat brun ou de sucre coulé, d'une mesure supérieure de 1 cm à celle de la base du panier, ce qui permettra, en fin de réalisation, de coller une torsade décorative de sucre tiré.

Préparation du sucre avant tressage

Rassembler le sucre tiré en une masse homogène et brillante. Le sucre ne devra être ni trop chaud (risque de déformation), ni trop froid (cassant et trop peu malléable).

Tressage d'un panier façon corbeille de mariée

Tirer le sucre en cordons réguliers de 5 mm de diamètre et d'environ 40 cm de longueur.

Coller l'extrémité du cordon à l'intérieur de la tige porteuse de départ et tresser en passant d'avant en arrière et d'arrière en avant autour des tiges jusqu'à épuisement de la section de cordon. Recommencer la même opération jusqu'à la hauteur désirée, en soudant toujours le cordon à l'intérieur du panier. Après refroidissement, remplacer les tiges métalliques qui soutiennent le tressage par des bâtonnets en sucre tiré bien droits, d'un diamètre légèrement inférieur à celui des tiges et de même hauteur que le tressage.

Autre possibilité pour limiter la fragilité du panier : remplacer les tiges porteuses réalisées en sucre par des tiges métalliques recouvertes de sucre tiré.

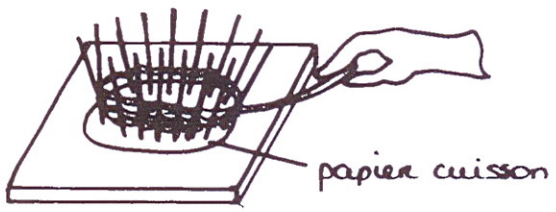
Recommandations : pendant le tressage, serrer le cordon sur les tiges pour éviter le tassement qui se produirait après plusieurs rangées. Ne pas utiliser de trop longues sections qui risqueraient de se casser ou de s'allonger et deviendraient irrégulières. Toujours redémarrer le tressage en partant de l'intérieur. Refroidir le tressage de temps en temps au ventilateur pour éviter l'affaissement. La vannerie devra donner une impression de légèreté. La couleur du sucre sera jaune osier, ou marron couleur écorce. Il est souhaitable de la réaliser dans un endroit abrité des courants d'air.

Retirer la vannerie de son support sans la déformer ; la coller avec du sucre cuit sur la base prévue.

Pour décorer la partie supérieure du panier, fabriquer une torsade régulière de sucre tiré, en procédant de la manière suivante : retourner le panier sur une feuille de papier cuisson, en dessiner le pourtour au crayon ; torsader la longueur nécessaire et lui donner la forme voulue en suivant le dessin. Laisser refroidir et coller au sucre cuit la torsade sur le bord supérieur du panier.

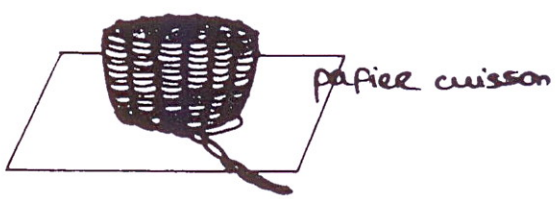
Choisir la forme d'une anse qui sera en harmonie avec la forme du panier. La façonner avec une tige métallique recouverte d'un cordon de sucre tiré. Coller l'anse à l'intérieur du panier avec du sucre tiré ramolli. Accélérer le refroidissement avec un ventilateur ou une bombe aérosol givrante.

Panier classique : tressage



a *Tresser en passant alternativement le cordon de sucre d'avant en arrière.*

b *Remplacer les tiges métalliques par des bâtonnets de sucre tiré.*



c *Mise en place de la torsade décorative inférieure.*

d *Façonner la torsade supérieure.*

Tressage d'un panier campagnard
La technique de fabrication sera la même, mais le sucre sera tiré en forme de rubans au lieu d'être façonné en cordons (**photo n° 1**, page 41).

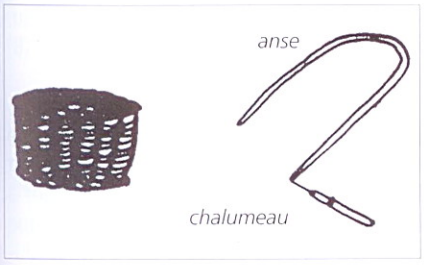
Panier personnalisé

(Dessins : 2e et 3e méthodes)
Matériel spécifique à la fabrication
– cercles à entremets,
– tiges métalliques rigides de même force et même taille, droites ou cintrées suivant le modèle choisi,
– petit chalumeau.

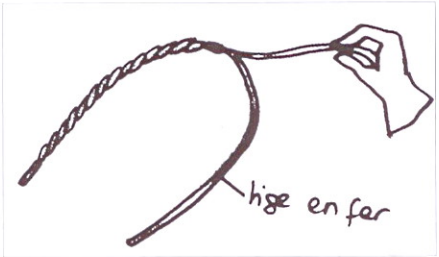
Réalisation
Dessiner la base du panier sur un papier cuisson à l'aide du cercle. Marquer, à intervalles réguliers, l'emplacement des tiges qui devront être de nombre impair.

Placer le cercle sur le plan, huiler l'ensemble à la bombe. Couler au centre du sucre cuit à 165°C sur 1 cm d'épaisseur. Avant complet refroidissement, faire des trous par pression avec un ébauchoir en plastique à l'emplacement prévu pour les tiges et faire jouer le cercle pour éviter qu'il ne colle (**photo n° 2**, page 41). Recouvrir les tiges d'une fine couche de sucre tiré. Retirer le cercle qui a servi au coulage et le remplacer par un autre d'un diamètre supérieur. Coller les tiges au sucre cuit dans les trous prévus pour les recevoir, en les appuyant sur ce cercle qui maintiendra leur inclinaison régulière pendant le refroidissement.

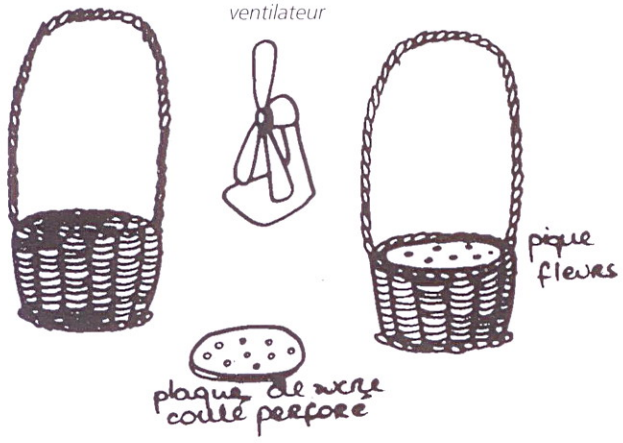
Le tressage des paniers personnalisés se fera en respectant les mêmes techniques que celles employées pour la réalisation des paniers classiques.



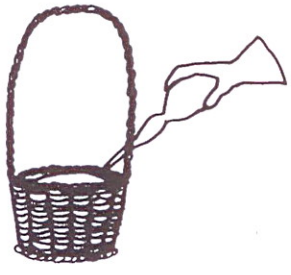
e *Mise en place.*



f *Habiller d'un cordon de sucre tiré.*



g *Coller le pique-fleurs à l'intérieur du papier.*



h *Autre forme de pique-fleurs : souffler une grosse bulle de sucre tiré à l'intérieur du panier.*

Les pique-fleurs

Ce sont des accessoires de montage communs aux différents paniers.

Couler du sucre cuit dans un cercle de la mesure correspondant au diamètre supérieur du panier sur une épaisseur de 5 mm environ. Avant complet refroidissement, faire des trous en pressant le sucre avec un ébauchoir ou un petit chalumeau équipé de la pointe.

Ce pique-fleurs, qui sera collé à l'intérieur du panier, consolidera la vannerie et facilitera la disposition des fleurs (**photo n° 3**, page 41).

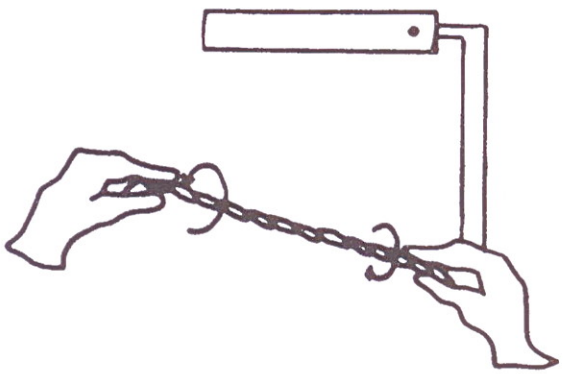
Autre forme de pique-fleurs
Dans le cas du garnissage d'une corbeille avec des fruits, on pourra constituer un volume ; pour cela, souffler à l'intérieur du panier une grosse bulle de sucre de couleur verte. Cette technique présentera l'avantage de consolider l'ouvrage et donnera une impression d'abondance, les fruits débordant largement du panier.

Panier à fruits plat

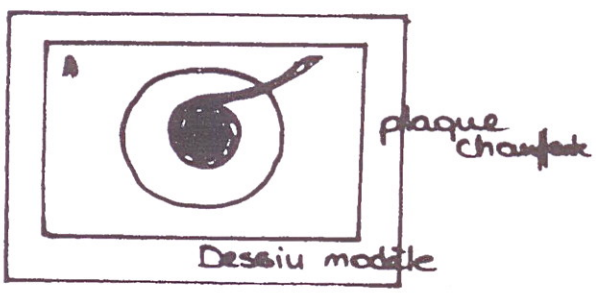
Matières d'œuvre : sucre tiré jaune, sucre soufflé de différentes couleurs.
Encombrement : 22 cm de diamètre, 8 cm de hauteur anses comprises.

Conseils de fabrication
1) Fond du panier (A) :
Torsader régulièrement une longue section de sucre tiré. L'enrouler en colimaçon en partant du centre. Recommencer l'opération jusqu'à complet tapissage du fond du panier.
– Nota : veiller à placer tous les raccords des torsades dans le même alignement : ils se trouveront ainsi dissimulés par les fruits qui seront disposés dessus.

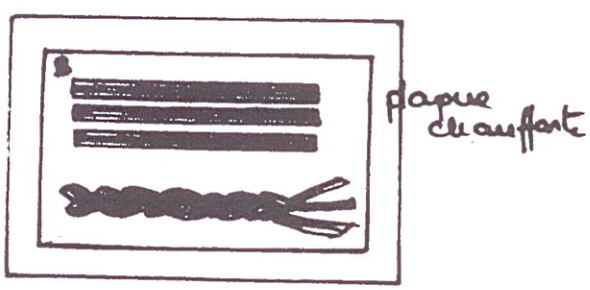
Panier plat



a *Sous la lampe à sucre, on va préparer les torsades, qui formeront le fond du panier, ainsi que les anses.*



b *Sur la plaque chauffante, on aura posé le dessin modèle et on commencera à enrouler le cordon de sucre.*



c *Toujours sur la plaque chauffante, on va tirer des cordons de sucre, que l'on regroupera trois par trois. On va ensuite les tresser pour former le tour du panier.*

d *Enfin, on collera l'ensemble des éléments à l'aide du petit chalumeau équipé de la pointe.*

2) Tresse (B) :
La fabriquer en deux parties de 35 cm pour faciliter la réalisation du projet. Façonner dans du sucre tiré trois cordons réguliers de 5 mm de diamètre et de 35 cm de longueur. Les coller côte à côte pendant que le sucre est encore chaud. Maintenir ce ruban souple sur la plaque chauffante réglée thermostat 2.

Tirer deux autres rubans de même taille. Former avec ces trois éléments une tresse régulière. La mettre en forme en la plaçant à l'intérieur d'un cercle à entremets de 22 cm de diamètre. Façonner l'autre moitié en pratiquant la même technique, et compléter la circonférence en soudant les deux 1/2 cercles. Laisser refroidir. Coller au sucre cuit la couronne (B) ainsi obtenue sur la base (A).

Façonner deux anses (C) de grandeur et de forme identiques, avec une torsade de sucre de même couleur d'une longueur de 15 cm. Les coller à l'intérieur de la tresse (B) de chaque côté du panier, à l'aide du petit chalumeau équipé de la pointe.

Présentation
Souffler quelques fruits (voir rubrique « Sucre soufflé », page 49). Les placer artistiquement sur un côté du panier (**photo** page 34).

Panier à pain

Matières d'œuvre : sucre tiré jaune, sucre coulé, sucre rocher, pâte d'amandes ou pâte à modeler.

Si l'on ne dispose pas de moule correspondant à la forme et à la mesure de ce panier, il sera nécessaire d'en fabriquer un pour y couler la base en sucre cuit. Pour cela, dessiner un gabarit ; faire une abaisse de pâte d'amandes confiseur ou de pâte à modeler d'une épaisseur d'1 cm. La poser sur une feuille de papier cuisson. Découper et retirer l'intérieur de l'abaisse d'après le gabarit. Huiler légèrement les bords et couler le sucre cuit.

Poursuivre la fabrication du panier en se reportant à la méthode employée pour le panier personnalisé.

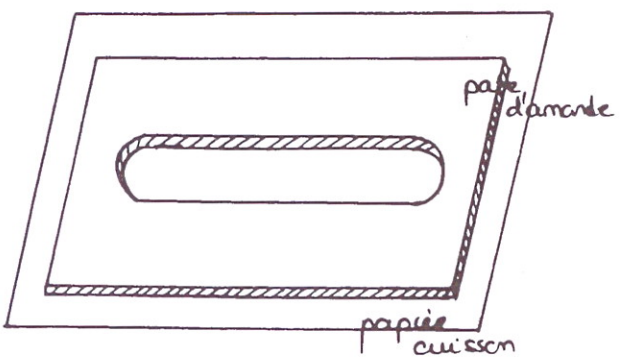
Présentation
Garnir le panier d'un pain tranché en sucre rocher (voir rubrique « Sucre rocher », page 100) et d'un bouquet champêtre (**photo n° 4**, page 41).

Éventail fantaisie en vannerie

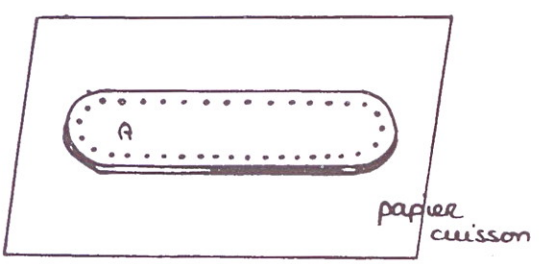
Matériel spécifique à la fabrication : un plan aux cotes désirées, protégé d'une feuille de plastique transparent.
Matières d'œuvre : sucre paille jaune, sucre tiré jaune.

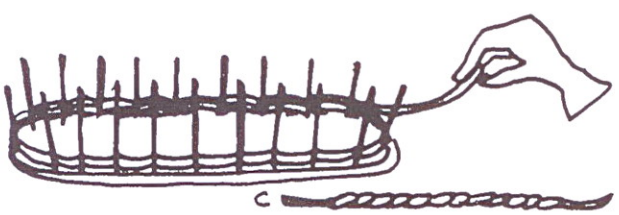
Encombrement : longueur 37 cm, largeur 27 cm ; manchon longueur 10 cm, diamètre 3 cm.

Panier à pain

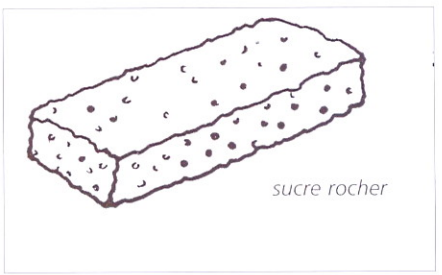


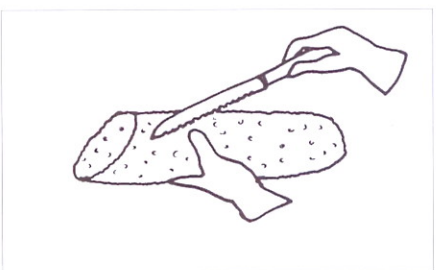
a *Préparation du moule servant de base*



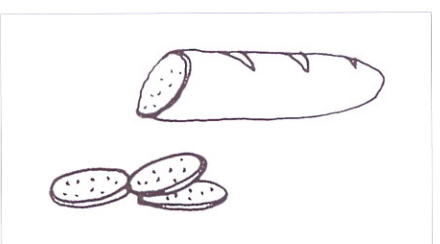


b *Mise en place de la torsade décorative inférieure.*





c *Dans un bloc de sucre rocher, on façonnera le pain à l'aide d'un couteau scie.*

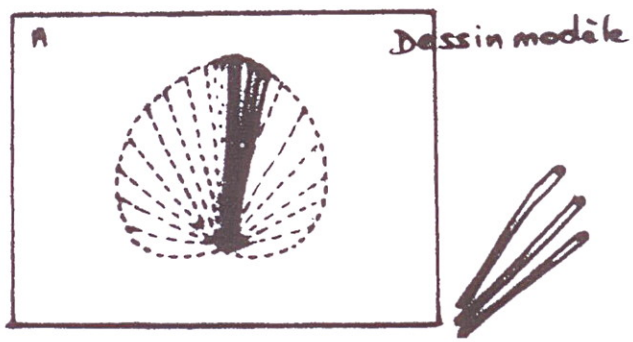


d *Pour parfaire l'apparence du pain, on le recouvrira de pastillage ou pâte d'amande que l'on colorera et marquera. On travaillera pareillement pour les tranches préalablement coupées.*

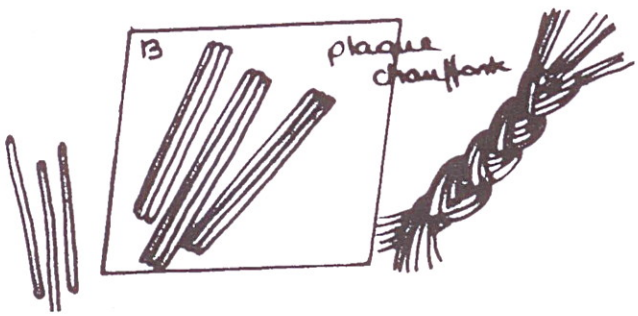
Encombrement :
– longueur : 35 cm
– largeur : 10 cm
(A) Longueur de la base (sucre coulé) : 30,5 cm ; largeur 6 cm ;
hauteur 1 cm (B) Tiges (35 pièces) 6 cm
(C) Torsade couvrant la partie supérieure 71 cm sur 1 cm
(tirer en 2 parties, pour assurer la régularité)

La palette éventail : *un exemple de l'utilisation du sucre paille.*

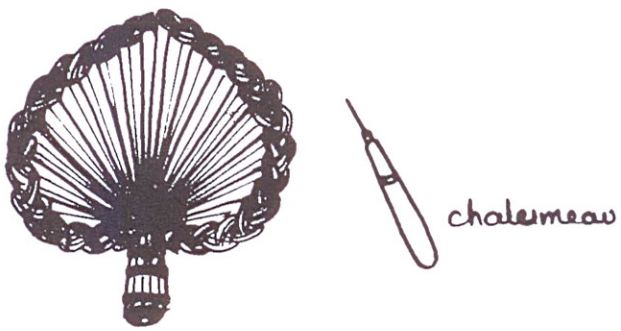
a *Tirer des tiges de sucre de longueurs différentes.*



b *Placer et coller les tiges en se servant du plan.*



c *Rassembler les tiges par 3 et les tresser.*



d *Tirer le manchon en sucre paille, le coller.*

Corps de l'éventail (A)

Façonner en sucre tiré jaune des tiges simulant des brins de paille de longueurs différentes, d'environ 5 mm de diamètre au sommet et 2 mm à la base. Laisser refroidir à plat.

Montage

Disposer les tiges sur le plan. Les coller ensemble à la partie inférieure à l'aide du petit chalumeau. Égaliser le pourtour avec un couteau chaud.

Tresse (B)

Elle devra être faite en 2 ou 3 tronçons pour faciliter le travail (même technique que pour le panier plat). Elle sera collée au chalumeau stylo, chevauchant légèrement le bord de l'éventail.

Manchon (C)

Il sera réalisé en sucre paille (voir rubrique « Sucre paille » page 101) et collé à la base de l'éventail.

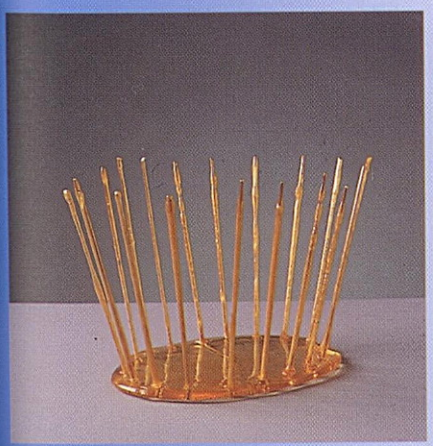
Présentation

Pour la mise en valeur, fabriquer quelques petites fleurs en sucre tiré ou en pastillage. En faire un joli bouquet et le disposer à la base de l'éventail, près du manchon (**photo n° 5**, page 41).

Le travail de vannerie demande un certain entraînement, ainsi qu'une bonne dextérité pour réaliser rapidement les cordons ou rubans réguliers nécessaires au tressage ; et surtout beaucoup de patience et de rigueur. Les bons résultats obtenus récompenseront les efforts fournis.

L'utilisation du « Sucre cuit tiré pour décors » facilitera le travail. Sa souplesse, sa régularité et sa gamme de couleurs contribueront à 100 % à la réussite du projet.

2



1

3

panier de fruits • **1**
ossature du panier • **2**
panier à fleurs • **3**
panier à pain • **4**
palette éventail • **5**
ensemble vannerie • **6**

5

4

6

Le ruban

L'utilisation du sucre tiré sous la forme de cordons dans les décors de bordures, d'arabesques et de vannerie aura servi d'entraînement pour aborder la fabrication du ruban. Elle sera une progression logique des gestes techniques déjà pratiqués.

Matière d'œuvre : le sucre tiré.

Quelles devront être ses caractéristiques ?

Quelles recettes adopter ?

Quelle sera son utilisation ?

Qualités recherchées pour la parfaite réussite de la fabrication d'un ruban :

1) un sucre tiré sans grains,

2) une souplesse qui permettra de l'allonger très mince sans crainte de le casser, pour former coques et rubans plissés,

3) une bonne résistance à la chaleur et à l'humidité.

Matériel spécifique : petit matériel : une paire de ciseaux, un couteau que l'on peut chauffer, un chalumeau, des feuilles de papier cuisson, une plaque chauffante, une lampe à sucre.

Recettes

Ingrédients recette 1

Recette conseillée pour la fabrication du ruban blanc :

Fondant blanc pâtissier	1 000 g
Eau	60 g
Crème de tartre	3 g

Cuire à 155°C.

Ingrédients recette 2

Ruban couleur :

Sucre	1 000 g
Eau	270 g
Sirop glucose	40 g
Colorant	
Crème de tartre	3 g

Cuire à 162°C.

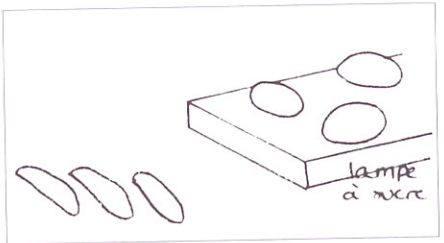
Recette 3

« Sucre cuit tiré pour décors » : ce sucre a l'avantage d'être déjà cuit – donc gain de temps. Ses cinq couleurs (blanc, jaune, rouge, vert, bleu) donnent la possibilité de faire des rubans de multiples couleurs. Les cuissons régulières et sans grains correspondent aux exigences indispensables à la réalisation parfaite des rubans.

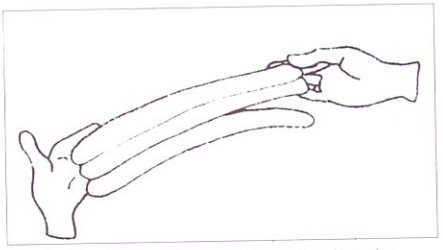
Recommandations

Verser le sucre sur deux épaisseurs de feuille « Exopat » pour l'isoler du marbre dont la fraîcheur risquerait de provoquer des grains. Pour la fabrication du ruban, il est conseillé de ne pas trop étirer le sucre, ce qui le rendrait moins collant et compliquerait l'assemblage des bandes de couleur qui le composent.

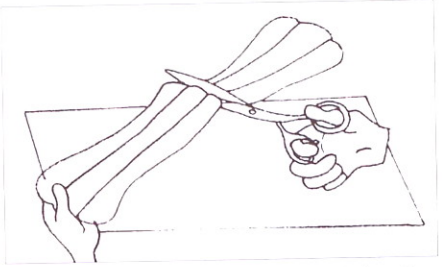
le ruban



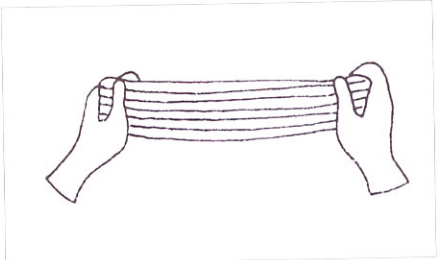
a *Préparer, tout d'abord, des bandes de sucre de couleurs différentes.*



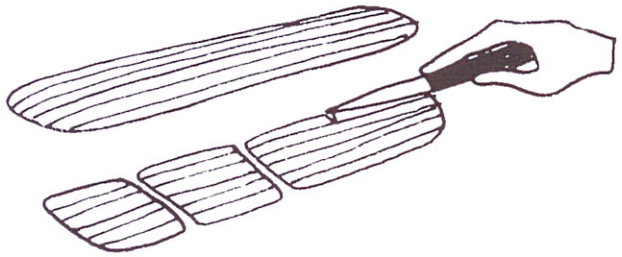
b *Procéder à l'assemblage des bandes.*



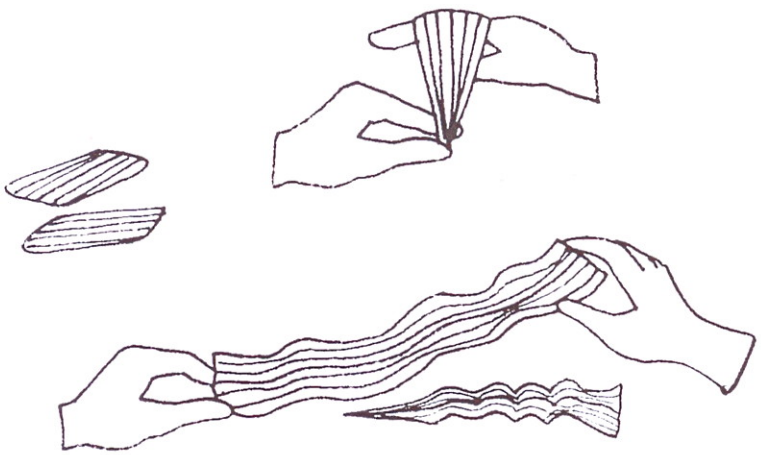
c *Sur une plaque chaude, couper la bande une première fois.*



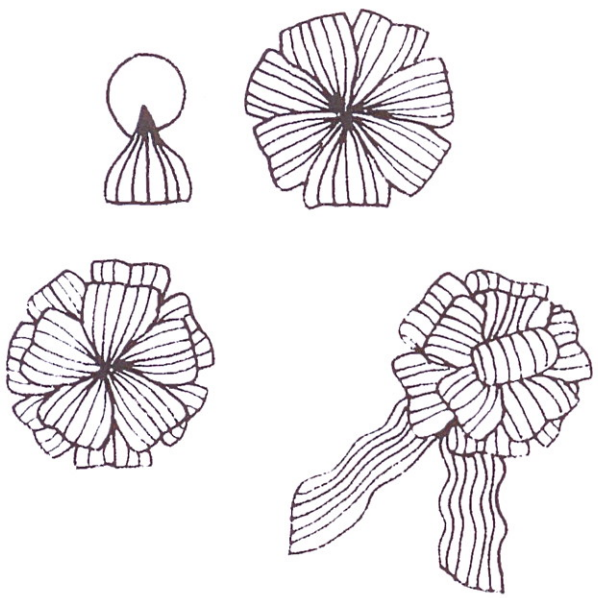
d *Après découpage, recoller côte à côte les deux morceaux. Étirer la bande. Renouveler l'opération autant de fois que désiré.*



e *Avec une lame chauffée, couper le ruban en plusieurs morceaux.*



f *En tenant le ruban à l'extrêmité, former une boucle en veillant à la resserrer à la base, entre le pouce et l'index. Plisser à la main une bande que l'on aura gardée plus longue.*



g *Enfin, monter la coque de ruban sur la base d'un morceau de sucre tiré à plat, en collant les boucles entre-elles.*

Organiser le plan de travail en place et en matériel, dans un laboratoire sans courants d'air…
Utilisation en pâtisserie-traiteur-glacier : commerciale et artistique.

Réalisation
Faire le choix de la forme, du volume, des couleurs.

Façonnage d'un ruban de deux couleurs

Pour le premier essai, employer le sucre en petite quantité : seul, on ne peut tirer en ruban que la longueur de ses bras…

Utiliser deux couleurs de même cuisson, de même consistance et de même satinage.

Préparer deux bandes de forme identique, suffisamment chaudes pour pouvoir se coller. Faire toute cette manipulation sous la lampe à sucre. Juxtaposer les deux bandes et les étirer ensemble sur une longueur d'environ 40 cm. Plier ce ruban, le couper en deux avec les ciseaux ; placer les deux moitiés côte à côte et les coller par pression.

Tirer ce nouvel assemblage de 4 rayures, le plier, le coller, le couper comme précédemment. Replier une dernière fois cet ensemble de 8 rayures, ce qui donnera un ruban de 16 rayures (**photo n° 1**, page 47).

Il serait possible de doubler encore une fois cet assemblage, mais pour une première réalisation, il serait préférable de se limiter à 16 rayures : le tâtonnement dû à l'inexpérience nécessiterait un temps de fabrication trop long, ce qui entraînerait un refroidissement du sucre et rendrait impossible le collage des bandes de couleur entre elles ; de plus, le fait de multiplier les pliages amènerait à une largeur difficile à manipuler par un débutant.

Fabrication d'un grand ruban

Pour les premiers grands rubans, il est souhaitable de se faire aider. L'assem-

blage de départ d'un long ruban fera environ 20 cm de large sur 1,5 cm d'épaisseur. L'intervention de quatre mains sera conseillée et utile...

Tapisser le plan de travail avec des feuilles de papier cuisson. Réchauffer légèrement sous la lampe les deux faces du sucre ; étirer doucement en dehors de la source de chaleur, contrôler la régularité du ruban. Étirer jusqu'à la longueur et la largeur désirées, l'épaisseur du ruban devra être d'environ 1 à 2 mm. Le déposer sur les feuilles de papier cuisson (**photo n° 2**, page 47).

Les avantages de cette méthode : possibilité de choisir les morceaux de ruban les plus réguliers pour faire des nœuds impeccables, et assurance de réaliser des montages avec des rubans présentant la même disposition de couleurs.

Utilisation des extrémités : il est possible de façonner les morceaux restants en les réchauffant, mais la régularité du ruban en souffrira.

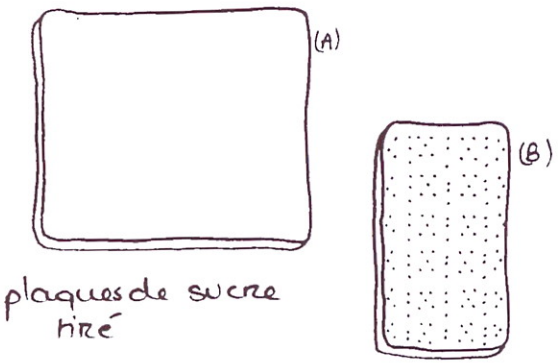
Autre possibilité

L'utilisation d'une plaque chauffante permet de retarder le refroidissement du sucre et favorise l'assemblage des bandes de couleur. Étirer le ruban sur une longueur de 80 cm ; le couper en deux morceaux ; poser l'un des morceaux en attente sur la plaque chauffante réglée au n° 1 du thermostat en orientant la partie la plus épaisse vers l'endroit le plus chaud. Tirer l'autre partie régulièrement et la poser sur le papier cuisson. Tirer l'autre moitié de la même façon.

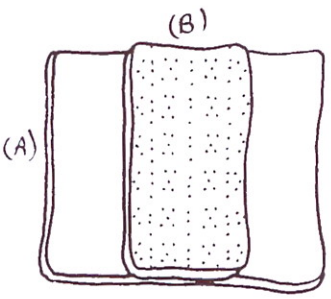
Fabrication des coques de ruban

Couper en diagonale avec un couteau chaud des tronçons d'environ 18 cm de longueur. Déposer les morceaux sur une plaque chauffante réglée au n° 1. Réchauffer à la lampe à alcool les extrémités du morceau de ruban ; les froncer en les collant ; arrondir harmonieusement la boucle sous la lampe à sucre. Laisser refroidir sur champ sur une feuille de papier cuisson. Selon le volume de décor désiré, 6, 8 ou 16 coques seront nécessaires à la fabrication d'un nœud.

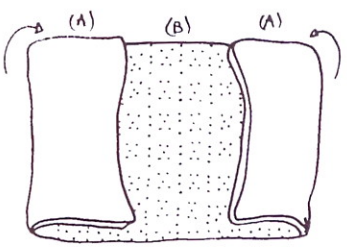
le ruban réversible



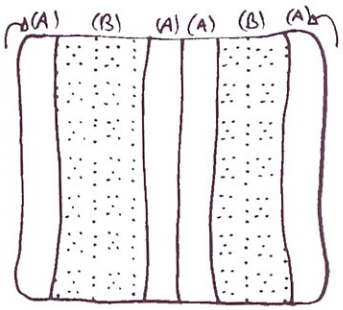
a *Prendre des plaques de sucre tiré.*

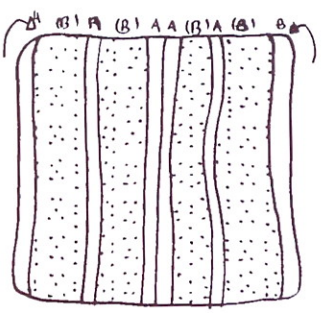


b *Poser la plaque (B) sur (A).*

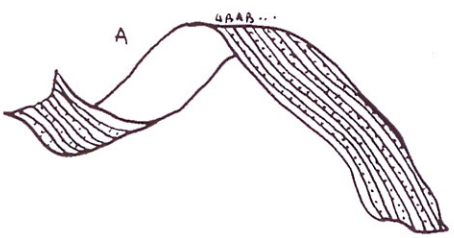


c *Tirer, puis doubler.*





d *Tirer, doubler à nouveau. Renouveler l'opération autant de fois que désiré.*



L'extrémité du ruban sera plus étroite au sortir du nœud et légèrement ondulée à sa partie extérieure : on donnera cet effet sous la lampe en tirant sur le ruban pour réduire sa largeur, et en formant de petites vagues harmonieuses.

Montage d'un nœud de 12 coques
Façonner un disque de sucre tiré qui servira à coller l'assemblage. Recouvrir le plan de travail d'une feuille de papier cuisson. Sélectionner des coques et plissés de même largeur. Chauffer à la lampe à alcool les parties pointues des coques, les coller en étoile sur la base par 7. Coller une deuxième rangée de 4 coques, et placer la dernière au centre. Coller les deux parties de ruban plissé, l'extrémité étroite à la base du nœud.

Ruban uni

Pour éviter qu'un ruban uni ne soit trop uniforme, utiliser du sucre tiré (satiné) et non tiré (transparent) (**photo n° 3**, page 47). Cette méthode permet de rester dans la couleur blanche pour les mariages ou certaines exigences de la clientèle, tout en amenant une variance et une certaine légèreté.

Les rubans de couleur peuvent aussi être traités avec la même méthode. Cependant, cette technique a l'inconvénient d'être plus difficile à réaliser : le sucre tiré étant plus souple que le sucre non tiré, il faudra en tenir compte lors du façonnage du ruban.

Ruban réversible

Tirer une bande d'une largeur de 10 cm. La tenir au chaud sur une plaque chauffante réglée au n° 1. En tirer une seconde d'une autre couleur de 5 cm de largeur. La placer au centre et replier sur celle-ci les bords latéraux du premier ruban. Étirer en prenant soin de juxtaposer toujours les faces identiques.

Ce ruban a l'originalité de présenter une face rayée et une face unie (**photo n° 1**, page 47).

Ruban gaufré

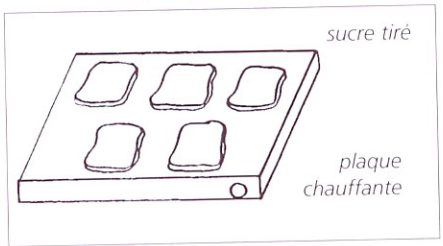
Presser les morceaux de ruban encore malléables dans une empreinte. Pour faire ressortir le relief, colorer légèrement à l'aérographe en balayant (utiliser du colorant à l'alcool). Présenter en nœuds (**photo n° 3**, page 47).

Ruban fleuri

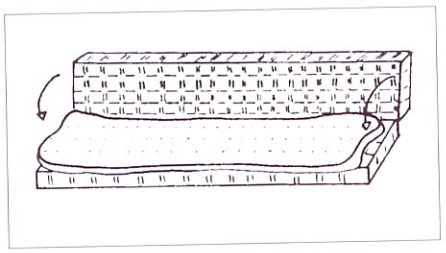
Petites fleurs peintes à l'aérographe à l'aide de caches (**photo n° 4**, page 47).

Remarques
La fabrication de ruban demande :
– une bonne maîtrise du sucre tiré,
– un choix judicieux des couleurs,
– une utilisation rationnelle dans les décors,
– un entraînement sérieux, qui permettra d'obtenir rapidement des résultats positifs.

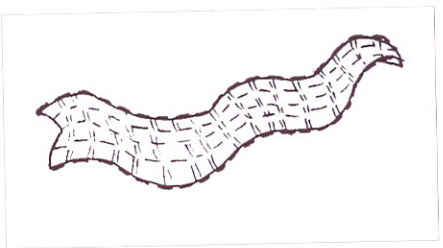
le ruban gaufré



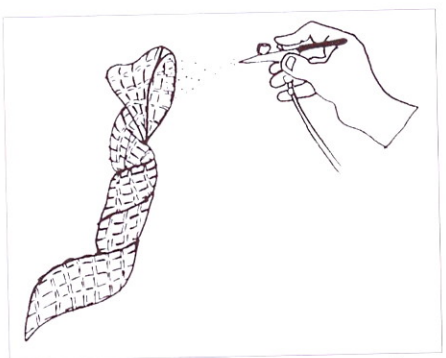
a *Chauffer du sucre tiré.*



b *Appuyer la plaque de sucre sur une empreinte.*



c *Donner un mouvement au ruban gaufré.*



d *Coloration par balayage à l'aérographe.*

grand ruban • **2**

ruban de 2 couleurs- ruban réversible • **1**

ruban uni - ruban gauffré • **3**

ruban fleuri • **4**

• Panier de fruits

Sucre soufflé

Magie du sucre soufflé ! Transformer la bulle d'air enfermée dans une enveloppe de sucre en fruits, oiseaux, poissons, personnages…

Règles fondamentales :

– Recherche des détails caractéristiques du sujet avant son élaboration.
– Choix d'un style : humoristique, stylisé, copie de la réalité.
– Mémorisation du sujet par le dessin.
– Étude de la troisième dimension et de la répartition objective des volumes par le modelage.
– Coloration et décoration par l'observation du modèle.

Utilisation artistique ou commerciale

Le choix du sucre soufflé comme expression artistique demande la dextérité du souffleur de verre. Nous avons en France la chance d'avoir des spécialistes prestigieux des décors à l'aide du sucre soufflé. Les pièces monumentales des professeurs de l'ECOLE LENÔTRE, les pièces humoristiques de G. Bellouet et P. Meyer, les magnifiques danseuses de P. Manu, ne peuvent que donner l'envie de chercher à les imiter.

L'utilisation commerciale du sucre soufflé en pâtisserie et glacerie peut se manifester sous forme de sujets humoristiques à l'occasion de fêtes et anniversaires d'enfants. Les corbeilles garnies de fruits en sucre soufflé ont aussi leur place sur les buffets et les tables de nos grands hôtels.

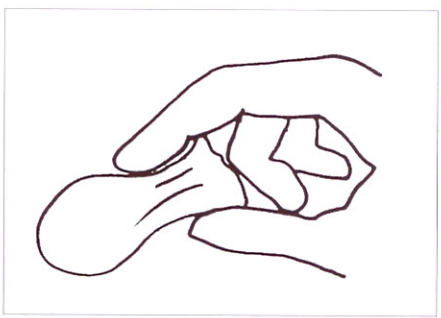
Matériel spécifique nécessaire à la réalisation de sujets en sucre soufflé : une lampe à sucre, un ventilateur, des feuilles « Exopat », un aérographe, des petits pinceaux et des colorants à l'alcool. Un tapis mousse, une pompe à sucre avec plusieurs canules métalliques et plastiques, une paire de ciseaux, un couteau que l'on peut chauffer, un chalumeau, un chalumeau stylo, des ébauchoirs en matière plastique, une paire de gants de caoutchouc épais.

Priorité : choisir la recette de sucre cuit correspondant au sujet projeté.

Le sucre soufflé : conseils

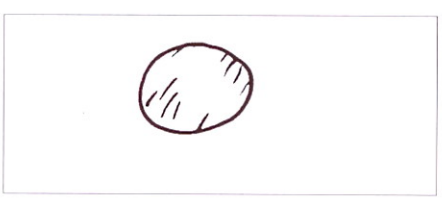
1ère méthode :

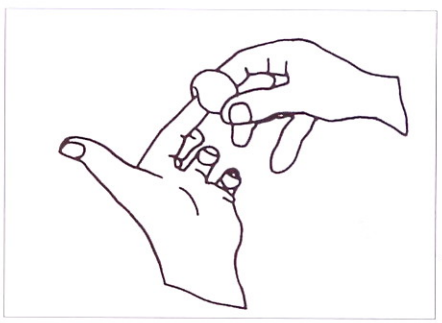
a *Former une poche dans le sucre en y enfonçant un doigt.*

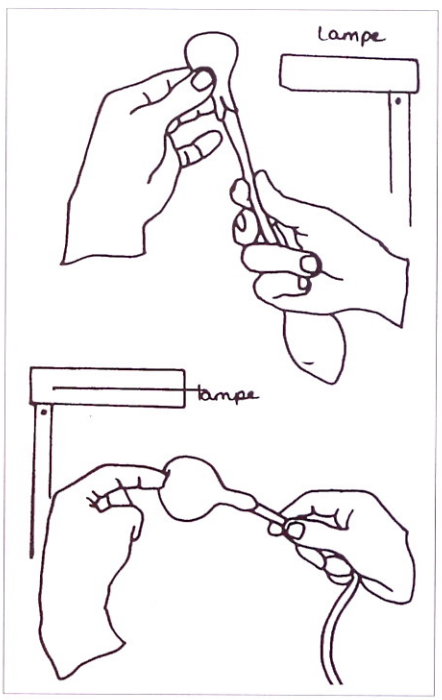


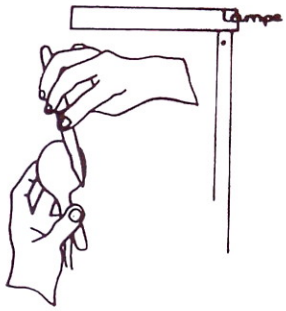
b *Resserrer cette poche entre le pouce et l'index.*

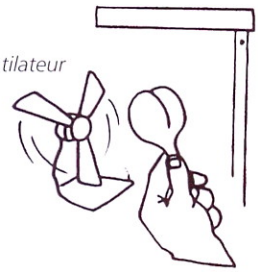
2e méthode :

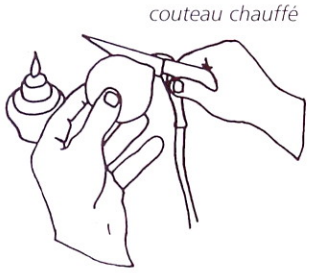


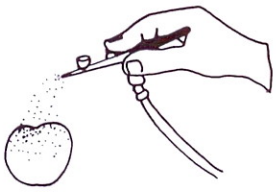




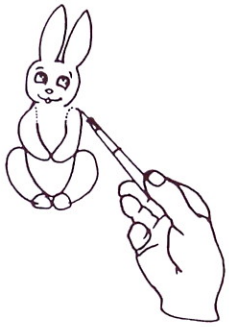








Coloration à l'aérographe.



Lissage des soudures à l'aide du petit chalumeau.

Recettes

Ingrédients recette 1

Sucre	1 000 g
Eau	350 g
Sirop de glucose	200 g
Crème de tartre	2 g

Cuire à 160°C.

Ingrédients recette 2

Utiliser le « Sucre cuit tiré pour décors » : réchauffer au four à micro-ondes, au four ou à la lampe, la ou les couleurs nécessaires. Ce sucre a les mêmes caractéristiques que celui obtenu par la première recette, mais il a l'avantage d'être déjà cuit, ce qui permet un gain de temps appréciable.

Ces deux recettes permettent d'obtenir un sucre satiné, recommandé pour la réalisation de petits sujets.

Recette 3

Fondant blanc pâtissier	1 000 g
Sirop de glucose	200 g
Eau	50 g
Crème de tartre diluée	2 g

Cuire à 150°C.

Retenir cette dernière recette pour la fabrication de grosses pièces d'exposition. Hors vitrine, ce sucre résiste mieux par forte hygrométrie.

Cuisson du sucre

S'en tenir aux recommandations déjà énoncées pour la préparation du sucre tiré.

Étirage

Précaution supplémentaire concernant les recettes 1 et 3, fortement glucosées : ne pas couler le sucre sur un marbre trop froid, mais le verser de préférence sur des feuilles « Exopat » pour éviter un croûtage qui provoquerait des grains inopportuns.

Sujets soufflés

Pour les premiers essais, choisir des sujets simples et petits.

Évaluer la quantité de sucre nécessaire à la réalisation.

Façonner une boule de sucre homogène, la préparer en pressant le sucre pour éliminer les bulles d'air, former une cuvette profonde et régulière. De cette préparation minutieuse dépendra la réussite du soufflage.

Placer la canule réchauffée au centre de la cuvette, presser les bords sur la canule afin d'éviter les fentes d'air.

Amorcer le soufflage par petites pressions, pousser la bulle d'air bloquée par la fermeture de la cuvette.

Modelage

Maintenir avec la main gauche la bulle en construction. Souffler doucement en façonnant le sujet choisi. Pour le marquage de traits, trous, etc, se servir d'ébauchoirs.

Réguler l'épaisseur des parois de la bulle en la présentant sous toutes ses faces dans le courant d'air du ventilateur. S'il se produit une faiblesse incontrôlée de la paroi de la bulle, poser cette partie sur un marbre froid, ce qui aura pour effet de la durcir et d'éviter l'éclatement.

Détacher la canule : s'il s'agit d'une canule en matière plastique, il suffira de la décoller par de petits mouvements de rotation ; si elle est métallique, chauffer un couteau et couper tout autour en faisant fondre le sucre.

Sujet soufflé composé

Pour le montage d'oiseaux ou d'animaux, coller les ailes ou les pattes soufflées à part : se servir alors du petit chalumeau-stylo. Pour marquer ou lisser les assemblages, adapter « la buse-cutter » au chalumeau.

Coloration

Employer des colorants alimentaires à l'alcool, par projection à l'aide d'aérographe, brosse, ou fixateur. Pour la décoration et la réalisation de petits détails, se servir de pinceaux fins.

Autre possibilité de coloration : l'utilisation de sucre coloré dans la masse.

Fruits

Tous les fruits peuvent être représentés en sucre soufflé. La réalisation n'est pas trop compliquée, mais demande une bonne observation de leurs caractéristiques.

Façonnage

Donner la forme exacte du fruit sans oublier le creux correspondant à l'emplacement du pétiole et, à la base, reproduire la trace laissée par le pistil de la fleur : ce sont ces petits détails qui personnalisent et assurent la vraisemblance des fruits reproduits.

Tenir compte de l'aspect, lisse pour certains (pommes, poires, prunes...), granuleux pour d'autres (oranges, citrons, fraises...) ou encore velouté (pêches, abricots...). L'effet granuleux sera rendu en incorporant du sucre cristallisé dans le sucre tiré réchauffé, le velouté en roulant les fruits colorés dans le sucre glace et en brossant l'excédent avec un pinceau sec ou une brosse souple.

Les fruits soufflés peuvent être utilisés pour le décor d'entremets aux fruits ou la décoration de buffets.

Pomme

Souffler une forme sphérique avec du sucre de couleur jaune paille ; marquer deux creux à l'aide d'un ébauchoir, l'un au sommet de la sphère pour y placer le pétiole (queue), l'autre à la base à l'emplacement laissé par le pistil de la fleur.

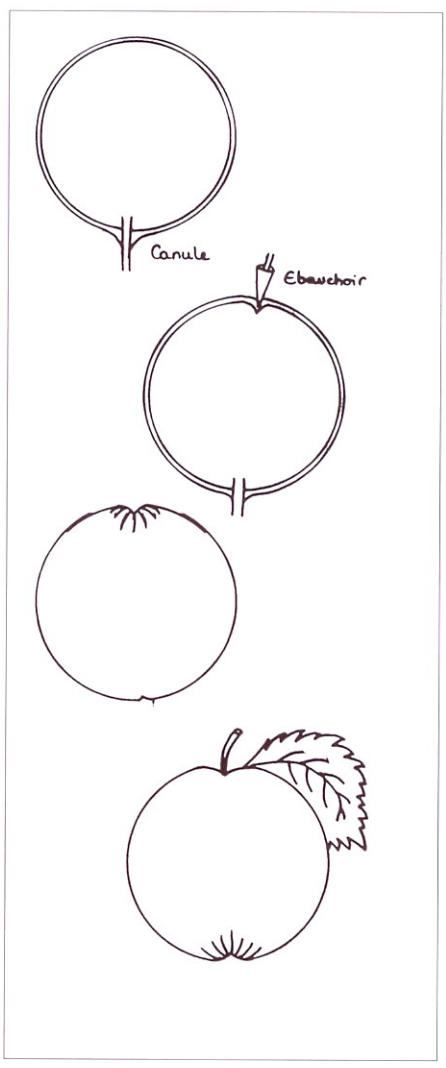
Colorer par balayage, aérographe ou fixateur (colorant à l'alcool jaune, rouge, vert) (**photo n° 1**, page 59).

Poire

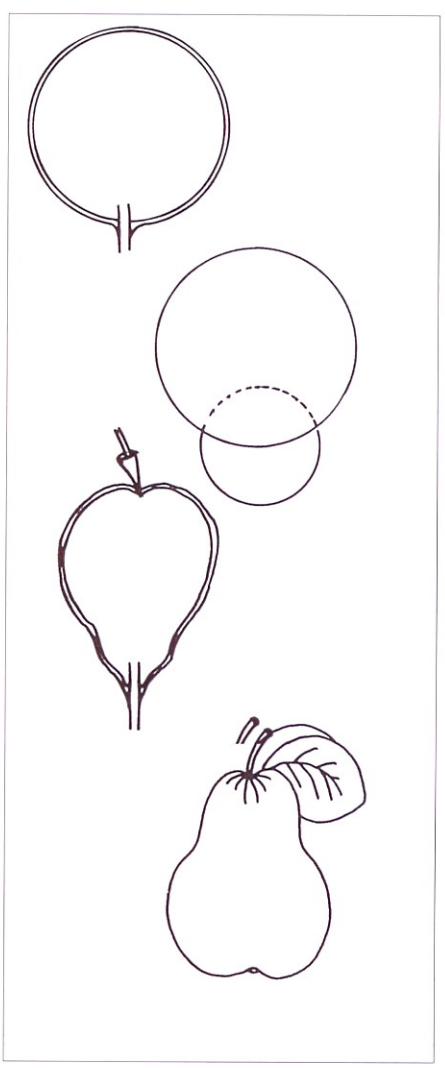
Souffler une forme sphérique avec du sucre de couleur jaune paille. Étrangler la boule aux 3/4, et marquer à l'ébauchoir un creux au sommet pour y insérer la « queue », un autre à la base pour marquer la trace laissée par le pistil.

Même technique de coloration et mêmes colorants que pour la pomme (**photo n° 2**, page 59).

Pomme



Poire



Prunes

Reine-claude

Souffler avec du sucre tiré de couleur jaune paille une petite sphère. Marquer un léger sillon au centre du fruit et deux petits creux au sommet et à la base avec des ébauchoirs.

Colorer par projection de colorant à l'alcool vert sur une partie de la prune et appliquer une légère touche de rouge sur le côté supposé être exposé au soleil.

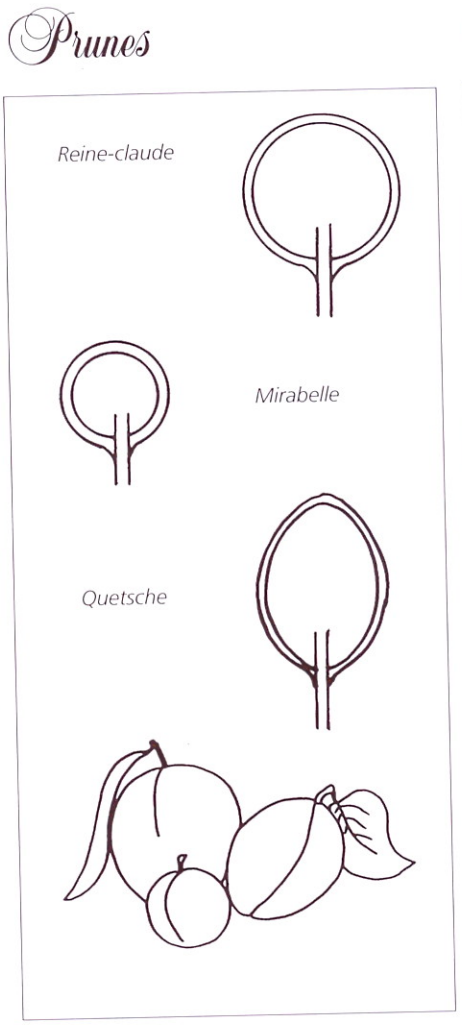
Mirabelle

Souffler dans du sucre jaune paille une sphère plus petite que pour la reine-claude, et bien ronde.

Coloration : projeter avec une brosse dure du colorant rouge en pointillé sur une face.

Quetsche

Souffler dans du sucre violet une petite bulle oblongue ; former un sillon dans le sens de la longueur avec un ébauchoir (**photo n° 3**, page 59).



Fraise

Incorporer dans du sucre tiré réchauffé, de couleur rouge, du sucre cristallisé pour donner l'aspect granuleux du fruit. Souffler de petites bulles légèrement allongées ; marquer à l'extrémité supérieure l'emplacement du pétiole avec un ébauchoir. Façonner les petites feuilles vertes et la « queue » (**photo n° 4**, page 59).

Orange, mandarine, pamplemousse, citron

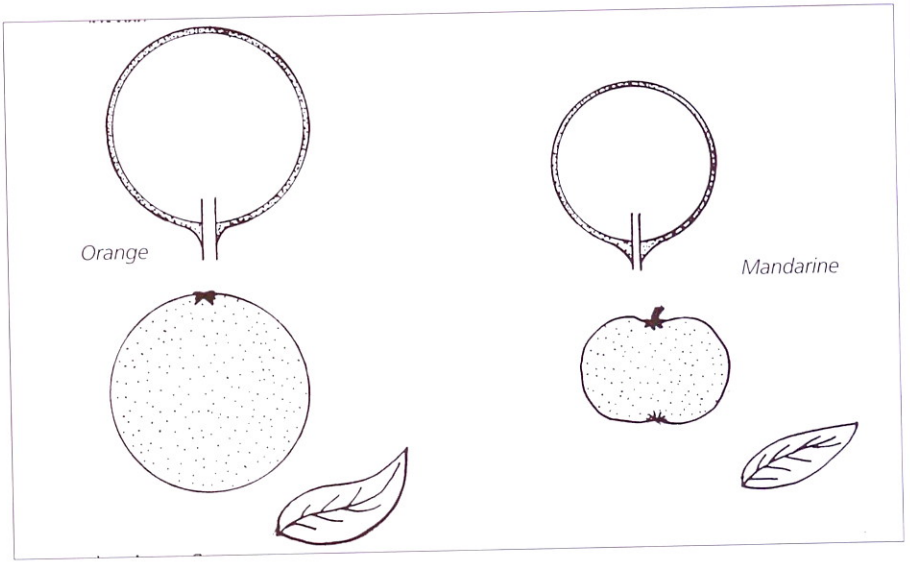
Incorporer dans du sucre tiré réchauffé, de couleur jaune paille, du sucre cristallisé pour imiter l'aspect granuleux des zestes d'agrumes.

Orange

Souffler en boule, marquer légèrement les extrémités en étoile avec un ébauchoir.

Coloration par balayage à l'aérographe :
– colorant vert sur un côté du fruit,
– colorant orange (ou rouge pour les sanguines) sur les autres faces.

Façonner une petite étoile dans du



sucre tiré vert foncé ; la coller à l'emplacement de la « queue » ; ou la peindre au pinceau avec du colorant vert foncé (**photo n° 5**, page 59).

Mandarine
Souffler en boule et aplatir légèrement en marquant les extrémités en étoile avec un ébauchoir.
Coloration : projeter quelques touches de colorant vert, pour la simulation de fruits moins mûrs (**photo n° 5**, page 59).

Pamplemousse
Souffler une grosse boule, aplatir légèrement en marquant les extrémités en étoile avec un ébauchoir.
Coloration : projeter du colorant vert sur certaines parties de la surface, ainsi que quelques touches de rouge pour les « pomelos ».

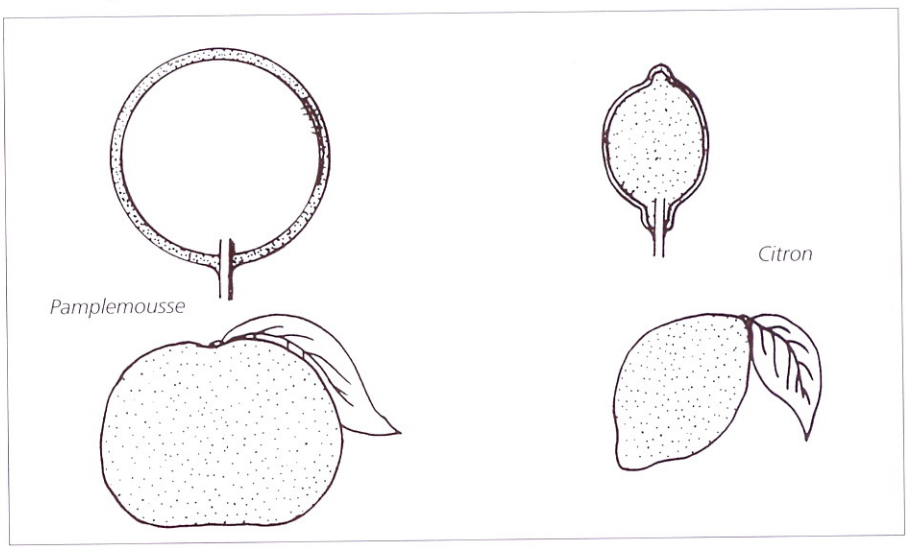
Citron
Souffler une boule ; l'allonger légèrement ; étrangler les extrémités.
Coloration : projeter du colorant vert sur certaines parties de la surface (**photo n° 6**, page 59).

Raisins

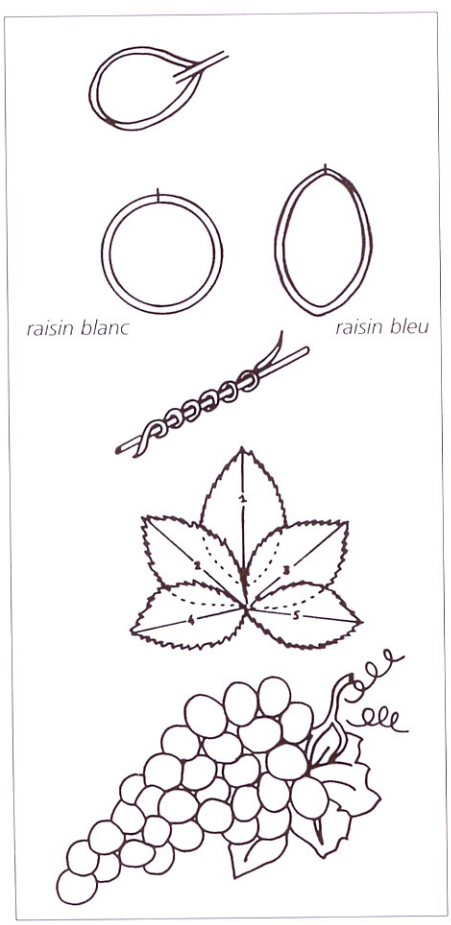
Raisin blanc
Souffler une petite bulle dans du sucre peu satiné (légèrement transparent), jaune paille, avec une pompe à sucre et une petite canule. Autre méthode : former une poche en enfonçant le majeur dans du sucre tiré ; souder l'extrémité pour emprisonner une bulle d'air, qui se transformera, par pression et modelage, en grain de raisin.
Souffler à la pompe, dans le même sucre, le support de la grappe, à la mesure et à la forme désirées. Coller les grains à la lampe à alcool en les rangeant par taille sur le support.
Coloration : projeter du colorant vert sur une partie de la surface des grains, et colorer par le même procédé l'autre face de la grappe avec quelques touches de colorant rouge.

Raisin noir
Souffler les grains de forme ovale dans du sucre tiré bleu foncé. Former la grappe en pratiquant de même façon que pour le raisin blanc.

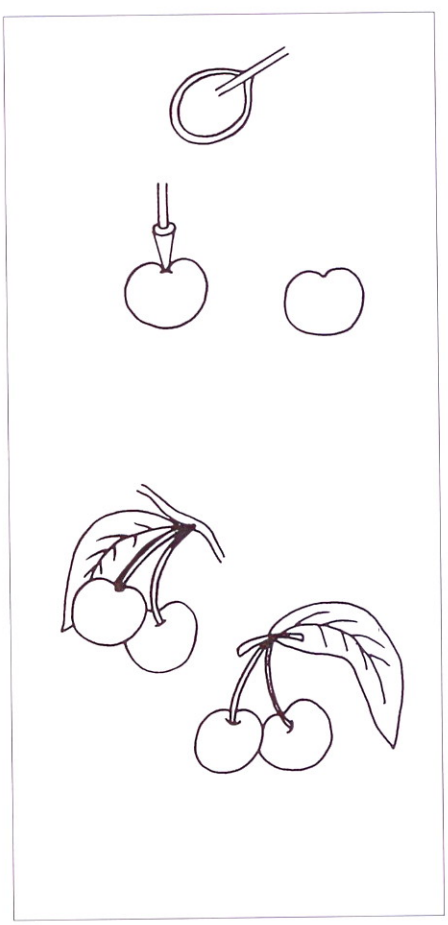
Pamplemousse - Citron



Raisins



Cerises



Pour la présentation de ces deux sortes de raisin, fabriquer dans du sucre tiré vert la partie branche de la grappe ainsi que les vrilles en forme de serpentins : enrouler une tige fine de sucre vert autour d'un ébauchoir ; après refroidissement, retirer l'ébauchoir.

Feuilles de vigne

Préparer quatre couleurs de sucre tiré : jaune, vert, violet, rouge. Superposer les sucres de couleur. Tirer 5 feuilles de même forme, mais de tailles différentes.

Pour marquer les nervures, presser ces feuilles sur l'empreinte au fur et à mesure du façonnage. Appuyer ensuite fortement pour faire adhérer l'ensemble des 5 parties qui formeront la feuille (**photo n° 7**, page 59).

Cerise

Souffler une petite sphère dans du sucre tiré rouge en utilisant l'une des méthodes employées pour la fabrication des grains de raisin. Modeler la bulle en forme de cœur et marquer l'emplacement de la queue avec un ébauchoir. Tirer la queue et la branche dans du sucre tiré vert (**photo n° 8**, page 59).

Groseilles, cassis, myrtilles, litchis, framboises, mûres

1ère méthode

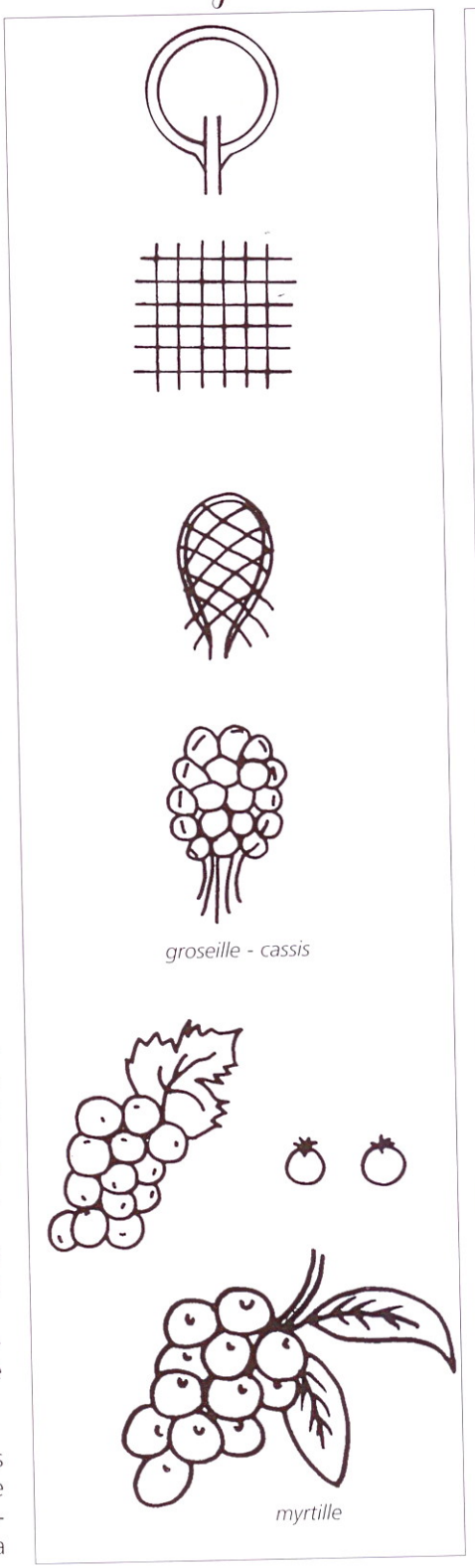
Dans du sucre tiré de la couleur correspondant au fruit, souffler à demi une bulle que l'on recouvre alors d'un petit filet en plastique (du type « sac à oranges »). Serrer à la base de la main gauche et souffler jusqu'au marquage des grains. Après refroidissement, retirer le filet.

Cette technique a l'avantage d'être facile et rapide et convient parfaitement pour les litchis, framboises et mûres.
Les grappes de groseilles, cassis et myrtilles obtenues par cette méthode seront stylisées.

2e méthode

Pour obtenir des fruits beaucoup plus ressemblants, pratiquer de la manière suivante : façonner les grains en poussant une bulle d'air enfermée dans la

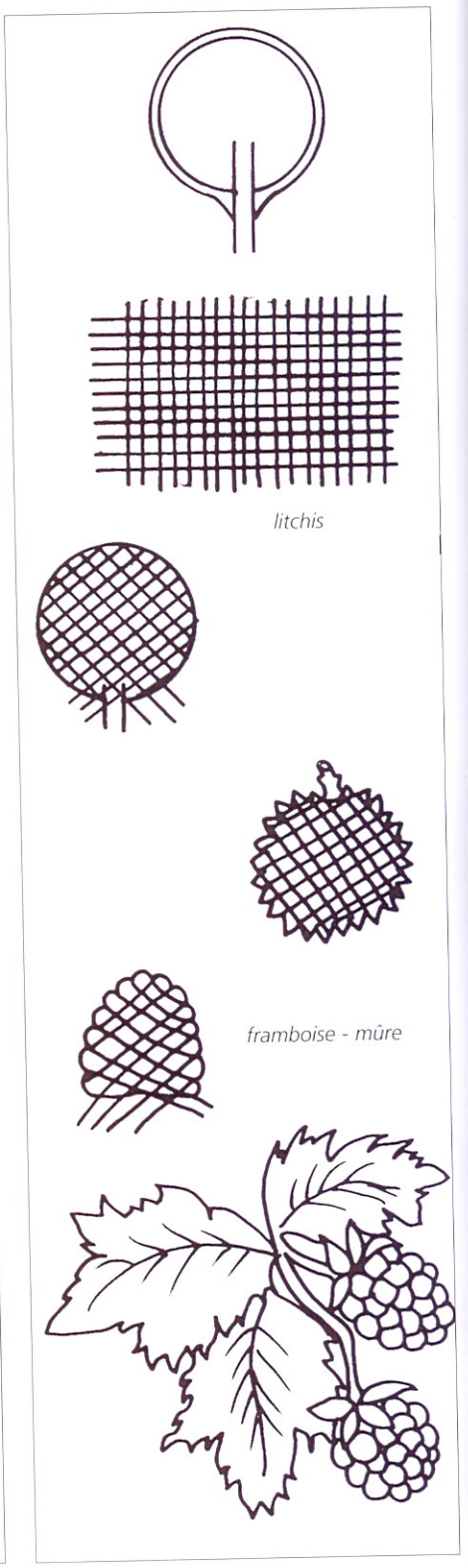
Groseille - Cassis - Myrtille



groseille - cassis

myrtille

Litchis - Framboise - Mûres



litchis

framboise - mûre

masse de sucre tiré. Modeler dans la forme et la taille correspondant au fruit.

Finition : peindre un petit point noir sur les groseilles, cassis et myrtilles (**photo n° 9 et 10**, page 59).

Kiwi

Souffler dans du sucre tiré jaune une bulle en forme d'œuf. Marquer les extrémités avec un ébauchoir.

Coloration

Vernir le kiwi avec une laque alimentaire incolore. Le rouler dans du cacao pour lui donner un aspect velouté ; brosser l'excédent de poudre.

Finition

Façonner dans du sucre tiré vert une petite boule ; la marquer en étoile avec un ébauchoir et la coller à la base du fruit (**photo n° 11**, page 59).

Banane

Souffler dans du sucre tiré jaune une bulle de forme ovale ; l'allonger et la cintrer légèrement.

Avant complet refroidissement, façonner le fruit, marquer les côtes. Profiter du ramollissement du sucre lors du dégagement de la canule pour modeler l'extrémité en donnant la forme de l'attache du fruit au régime.

Coloration : projeter du colorant vert sur une partie de la banane ; marquer avec du colorant brun l'extrémité du fruit, ainsi que les côtes (**photo n° 12**, page 59). Moucheter à la brosse au colorant brun (banane tigrée).

Figue

Souffler dans du sucre tiré vert ou violet une bulle ronde ; marquer la base et les côtes avec un ébauchoir. Allonger la bulle en pointe. Dégager la canule et façonner l'attache du fruit à la branche pendant que le sucre est ramolli. À l'extrémité opposée, placer une petite pastille de sucre tiré brun (**photo n° 13**, page 59).

Datte

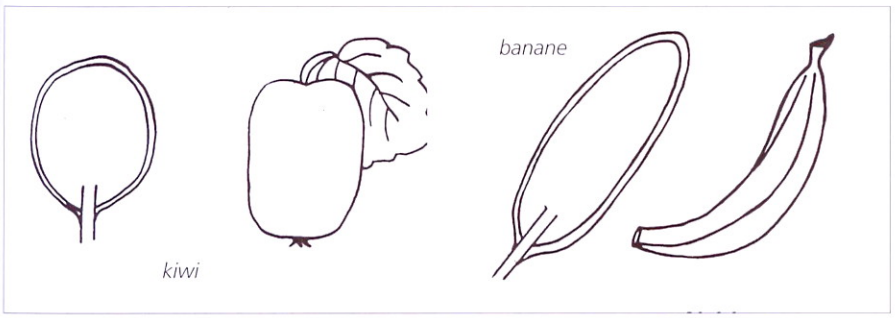
Souffler dans du sucre tiré brun une bulle ovale. Façonner une petite boule de couleur crème où se rattachera la tige. Coller en grappe (**photo n° 13**, page 59).

Noix de coco

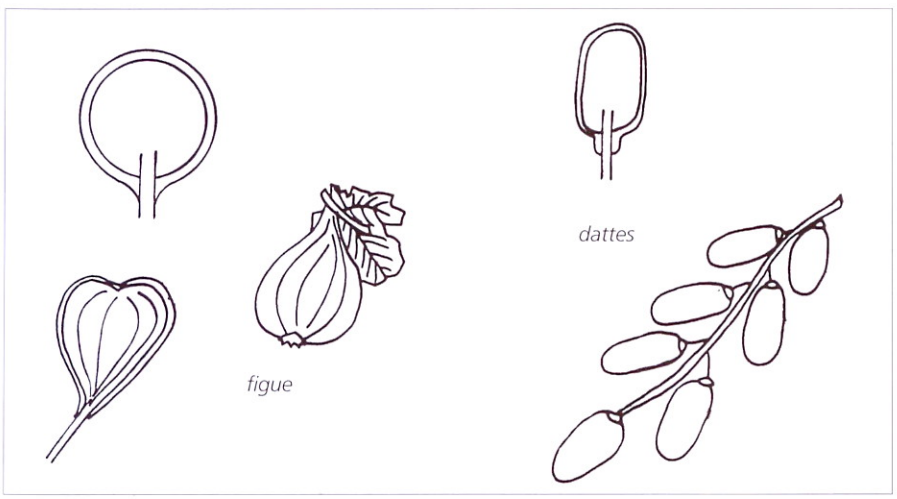
Souffler dans du sucre tiré brun une grosse bulle de forme ovale.

Coloration : vernir la noix de coco à la laque incolore et la rouler dans du sucre filé de couleur brune pour rappeler l'aspect « poilu » du fruit (**photo n° 12**, page 59).

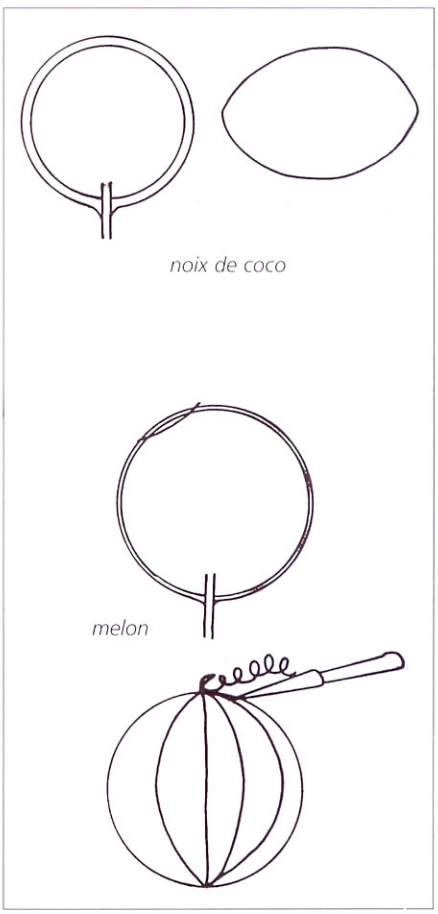
Kiwi - Banane



Figue - Dattes



Noix de coco - Melon



Melon

Souffler dans du sucre tiré jaune une grosse sphère. Marquer les côtes avec un ébauchoir avant complet refroidissement.

Coloration : pulvériser à l'aérographe du colorant vert sur certaines parties de la surface du melon. Façonner dans du sucre tiré vert une queue et une vrille (cordon de sucre tiré enroulé autour d'un ébauchoir) (**photo n° 14**, page 59).

Ananas

Souffler dans du sucre tiré jaune une grosse bulle allongée (voir dessin). Tirer dans le même sucre de grosses écailles bombées. Les coller à la lampe à alcool sur la bulle en réchauffant la partie inférieure de l'écaille. Commencer le collage par le haut et chevaucher légèrement les écailles.

« Plumet » : tirer de grandes feuilles allongées dans du sucre tiré vert clair. Les coller en les rassemblant en bouquet.

Coloration : pulvériser à l'aérographe du colorant vert sur une face du fruit et du colorant rouge sur l'autre face. Marquer à l'éponge au colorant brun le sommet des écailles.

Terminer en collant le plumet sur la partie supérieure de l'ananas (**photo n° 12**, page 59).

Pêche

Souffler une sphère dans du sucre de couleur blanche (ou jaune pour les pêches abricots).

Avec un ébauchoir, marquer un léger creux à la partie supérieure, et façonner latéralement un sillon profond qui caractérisera la pêche.

Coloration : projeter du colorant jaune sur une petite partie du fruit et du rouge sur la surface restante.

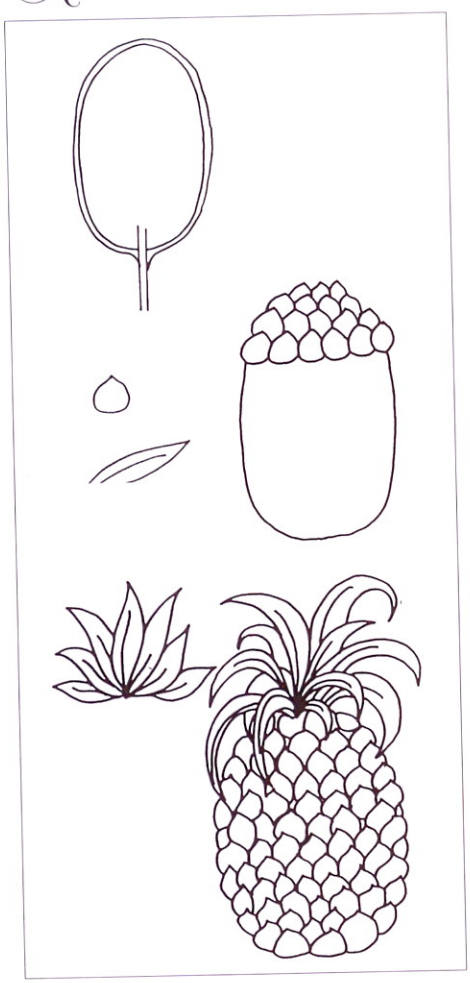
Effet velouté : rouler le fruit dans le sucre glace avant que le colorant soit séché, et brosser l'excédent de sucre avec une brosse sèche (**photo n° 15**, page 59).

Abricot

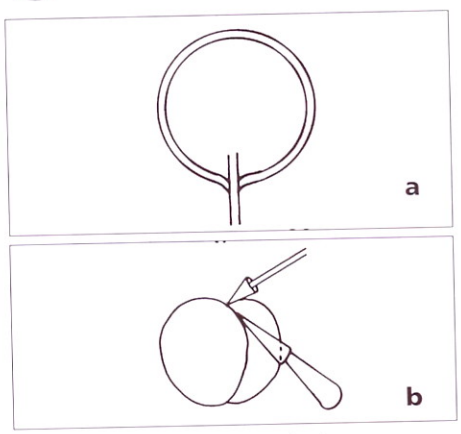
Souffler dans du sucre jaune une sphère. L'allonger et la marquer de la même façon que la pêche.

Coloration : par projection de couleurs jaune et rouge. Même procédé que pour la pêche pour obtenir l'aspect velouté du fruit (**photo n° 15**, page 59).

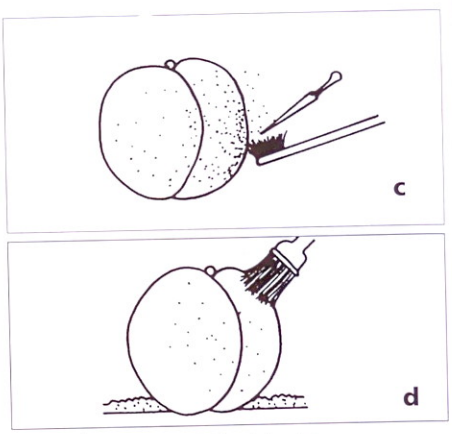
Ananas



Pêche

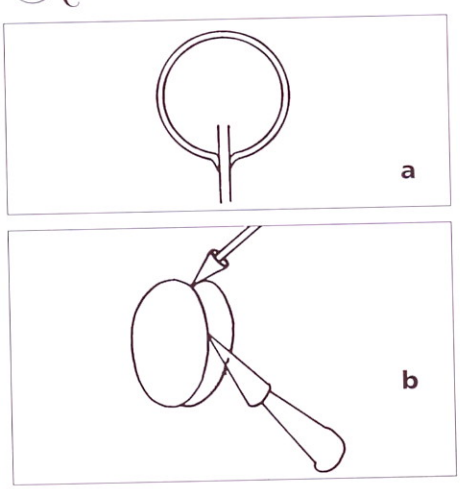


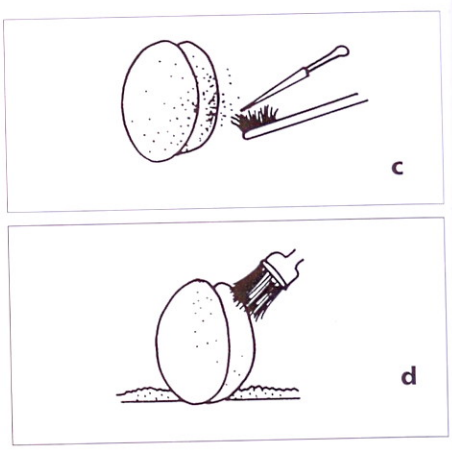
Coloration par projection.



Élimination de l'exédent de sucre.

Abricot



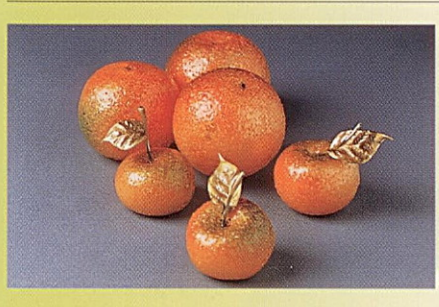


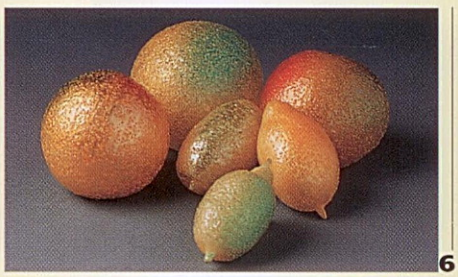
2

7

3

4


5

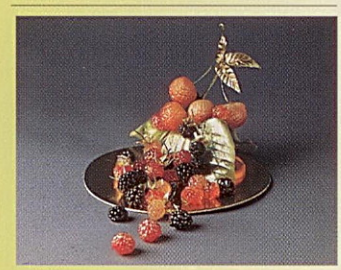

6

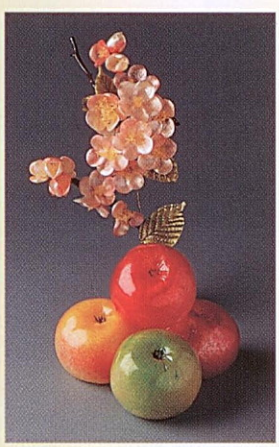
16

8

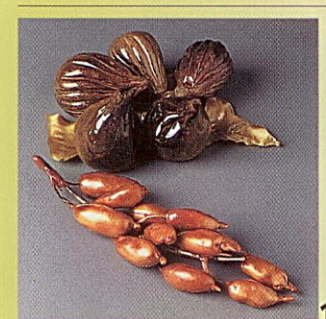
12

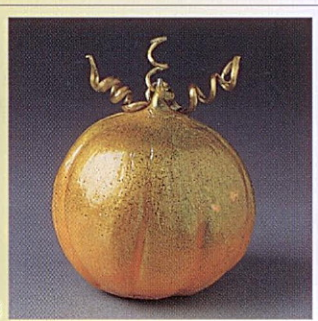
9


10


1

pommes • **1**
poires • **2**
prunes • **3**
fraises • **4**
oranges, mandarines • **5**
pamplemousses, citrons • **6**
raisins blancs et noirs • **7**
cerises • **8**
groseilles, cassis, myrtilles • **9**
framboises, mûres • **10**
kiwis • **11**
ananas, bananes, noix de coco • **12**
figues, dattes • **13**
pêches, abricots • **14**
coupe de fruits • **15**


13


14

11

15

Personnages

Je conseille personnellement, avant la réalisation de personnages et animaux, de les dessiner et de les modeler avec de la pâte d'amandes afin de se donner l'image exacte de la répartition des volumes.

Pour faciliter la réalisation, souffler les sujets par pièce détachée, cela permet dans certains cas de donner plus facilement l'expression dans le mouvement. Coller les éléments au petit chalumeau. Lisser les soudures avec la buse-couteau thermique.

Colorer par pulvérisation à l'aide d'aérographe, brosse, petit pinceau. Employer des colorants alimentaires à l'alcool.

Laquer à la laque alimentaire les pièces d'étalage.

Les petits animaux et personnages soufflés ont leur place sur les gâteaux de fête ou d'anniversaire des enfants, pour la décoration de buffets ou les pièces d'étalage.

Marin

Matières d'œuvre : sucre tiré blanc, bleu, rouge, noir.

Buste
(A) Souffler une sphère dans du sucre tiré bleu.
(B) Ovaliser en forme d'œuf. Modeler. Écraser la partie inférieure.

Tête
(C) Souffler une sphère dans du sucre tiré blanc.

Modeler la partie inférieure pour marquer le menton.
(D) Façonner les oreilles dans du sucre tiré blanc : 2 éléments.

Jambes
(E) Souffler dans du sucre tiré blanc une bulle allongée.

Façonner en forme de tube : 2 éléments.

Bras
(F) Souffler dans du sucre tiré bleu une bulle allongée.

Façonner en forme de tube, plier, écraser la partie supérieure : 2 éléments.

Marin

Montage
Coller les éléments à l'aide d'un petit chalumeau thermique ; les disposer de manière à donner vie au personnage : jambes (F) sur pantalon (D) ; buste (B) sur pantalon (D) ; bras levé (G) + main (H) sur buste (B) ; trompette (I) sur buste (B) ; bras (G) + main (H) sur buste (B) et trompette (I) ; collerette (K) sur buste (B) ; oreilles (L) et chapeau (J) sur tête (E) ; tête (E) sur collerette (K).

Lisser les soudures avec la buse plate du petit chalumeau (**photo n° 3**, page 65).

Japonaise

Matières d'œuvre : sucre tiré rouge, blanc, noir.

Buste – Robe
(A) Souffler dans du sucre tiré rouge une sphère.
(B) Allonger en forme de tube.
(C) Façonner en étranglant le tube au 1/3 de la hauteur et l'incliner légèrement au niveau de la taille.

Réchauffer la partie inférieure, dégager la canule, élargir la base du tube. Modeler le sucre ramolli en forme d'entonnoir pour représenter le bas de la robe.

Tête
(D) Souffler dans du sucre tiré blanc une sphère légèrement allongée à la partie inférieure.
(E) Modeler le menton et le cou ; incliner légèrement la tête.

Chevelure
(F) Façonner avec du sucre noir ramolli, coller et sculpter sur la tête à l'aide d'un petit chalumeau thermique équipé d'une buse plate.

Coller la tête (E) sur le corps (C) en respectant le mouvement suggéré par le dessin.

Col, pan décoratif, ruban
(G) (H) (I) (K) (L) (M) Façonner dans du sucre tiré blanc en forme de ruban. Coller le col et les pans (G) (H) sur la robe (C).

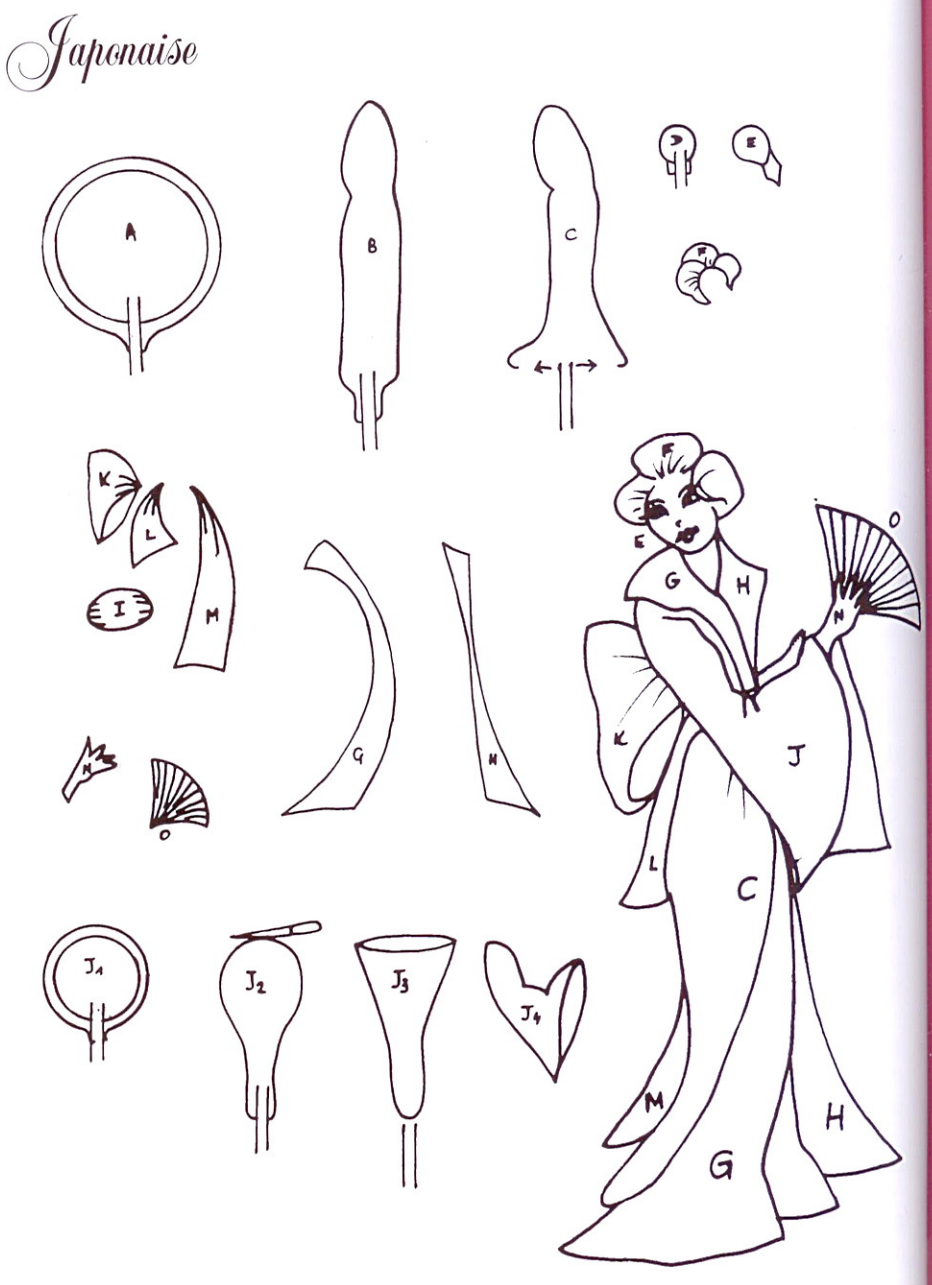
Manches (2 éléments)
(J 1) Souffler une bulle dans du sucre tiré rouge.
(J 2) Façonner en forme de grosse poire allongée.
(J 3) Couper avec un couteau chaud la partie supérieure. Ouvrir la manche.
(J 4) Réchauffer et donner le mouvement.

Mains
(N) Modeler dans du sucre tiré blanc ramolli. Marquer les doigts avec des ciseaux.

Éventail
(O) Tirer de petits rubans de sucre et les coller en les chevauchant.

Montage
Coller avec un petit chalumeau thermique la ceinture (I) sur la robe (C) ; les manches (J) sur la robe (C) en les glissant sous le col (G) (H) ; le nœud (K) (L) (M) sur la robe (C) à la hauteur de la taille ; les mains (N) en haut des manches ; l'éventail (O) à la main (N).

Décorer : peindre avec un petit pinceau les yeux, les sourcils, le nez et la bouche en utilisant du colorant alimentaire (**photo n° 4**, page 65).



le marin • **1**

le petit ange • **2**

le clown blanc • **3**

la japonaise • **4**

• Poissons

Animaux

Petit chien stylisé

Matières d'œuvre : sucre tiré blanc, noir et rouge.

Corps
(A) Souffler une sphère dans du sucre tiré blanc.
(B) Modeler la sphère avant refroidissement, étrangler la partie supérieure, faire ressortir deux renflements à la partie inférieure (au niveau des pattes postérieures).

Tête
(C) Souffler une sphère plus petite dans le même sucre.
(D) Modeler en forme de poire.
Marquer la bouche avec un ébauchoir avant refroidissement.

Pattes postérieures (2 éléments)
(E) Souffler une petite sphère dans du sucre tiré blanc.
(F) Modeler : ovaliser la bulle, l'aplatir légèrement.

Pattes antérieures (2 éléments)
(G) Souffler une bulle (même couleur) ; l'allonger, l'aplatir légèrement, la cintrer, l'écraser à la partie supérieure. Marquer les doigts avec des ciseaux à la partie inférieure.

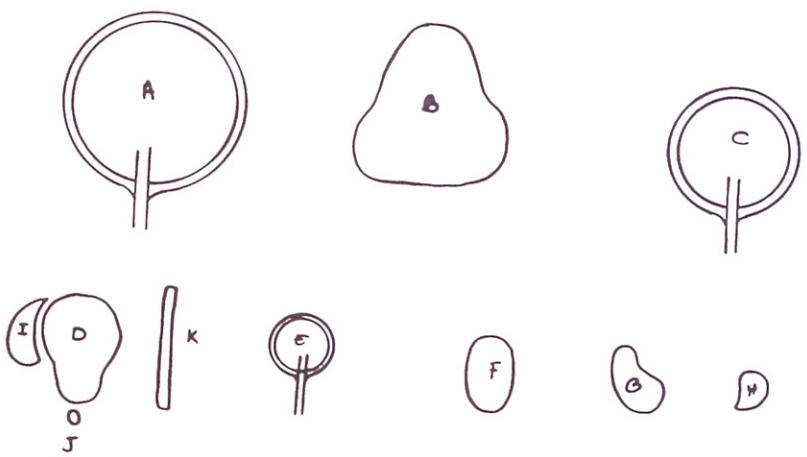
Queue
(H) Souffler une bulle dans le même sucre, l'ovaliser, former en pointe à l'extrémité.

Oreilles (2 éléments)
(I) Souffler dans du sucre tiré noir une bulle en forme de larme.
Modeler, aplatir et façonner avant refroidissement.

Truffe
(J) Souffler une petit sphère dans du sucre tiré noir.

Collier
(K) Façonner dans du sucre tiré rouge, en forme de gros ruban.

Petit chien



Montage
Coller :
– sur le corps (B), avec un petit chalumeau thermique : la tête (D), les pattes postérieures (F), les pattes antérieures (G), la queue (H) ;
– sur la tête (D) : les oreilles (I) et la truffe (J).
– coller le collier (K).

Lisser les soudures avec le chalumeau thermique équipé de la buse plate.

Décorer : peindre avec un petit pinceau et des colorants alimentaires les yeux et la bouche ainsi que quelques tâches noires (**photo n° 1**, page 77).

Chat dans chausson

Matières d'œuvre : sucre tiré rouge, blanc et rose.

Chausson
(A) Souffler une sphère dans du sucre tiré rouge.
(B) Allonger en forme de tube arrondi aux deux extrémités.
(C) Découper le tube avec un couteau chaud en se référant au modèle.

Modeler le chausson en réchauffant partiellement la partie arrière du tube ; dégager la languette.

Buste du chat
(D) Souffler une sphère dans du sucre tiré blanc.
(E) Modeler, allonger et étrangler la partie supérieure de la bulle pour préparer la mise en place des pattes.

Tête
(F) Souffler une sphère dans le même sucre.
(G) Modeler : étrangler légèrement la partie supérieure de la bulle ; marquer le menton à la partie inférieure.

Pattes (2 éléments)
(H) Souffler une sphère dans le même sucre. Modeler : allonger en forme de tube ; écraser la partie supérieure. Marquer les doigts avec des ciseaux à la partie inférieure.

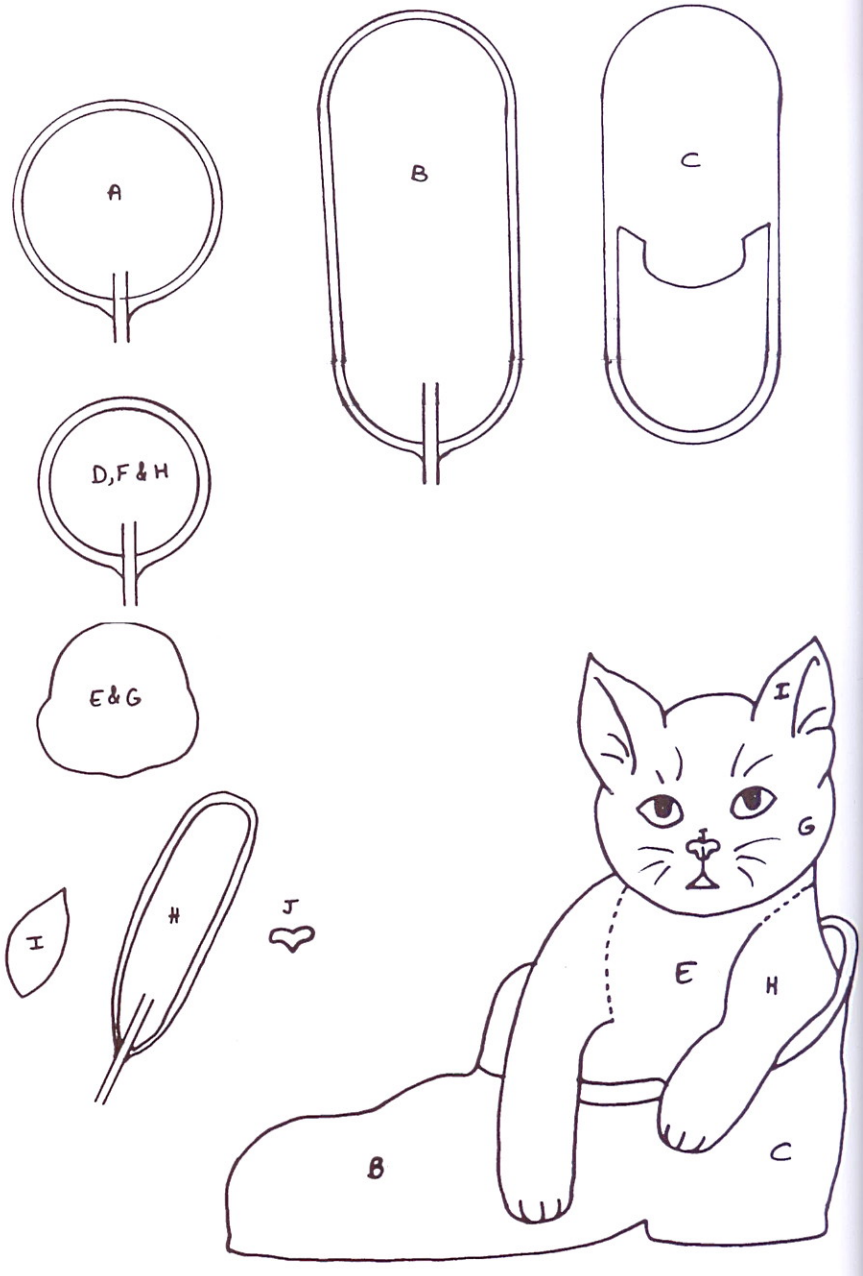
Oreilles (2 éléments)
(I) Façonner dans du sucre tiré blanc.

Nez
(J) Modeler dans du sucre tiré rose.

Montage
Coller avec un petit chalumeau thermique : le buste (E) dans le chausson (B), les pattes (H) au buste (E), la tête (G) sur le buste (E), les oreilles (I) et le nez (J) sur la tête (G). Lisser les soudures.

Décorer : peindre avec un petit pinceau les yeux, la bouche, les moustaches, avec du colorant alimentaire. Tacheter par endroits avec l'aérographe (protéger le chausson) (**photo n° 2**, page 77).

Chat et chausson



Jeannot-lapin

Matières d'œuvre : sucre tiré blanc et noir.

Corps
(A) Souffler une sphère.
(B) Façonner en forme de poire, étrangler la partie supérieure.

Pattes postérieures (2 éléments)
(C) Souffler une sphère.
Façonner : étrangler la bulle à la partie supérieure, l'allonger, modeler la partie inférieure et marquer les doigts avec des ciseaux.

Pattes antérieures (2 éléments)
(D) Souffler en partant d'une bulle. Allonger en forme de tube.
Modeler : écraser légèrement la partie supérieure.
Marquer les doigts avec des ciseaux à l'autre extrémité.
Plier suivant le modèle choisi.

Queue
(E) Souffler une bulle en forme d'œuf.

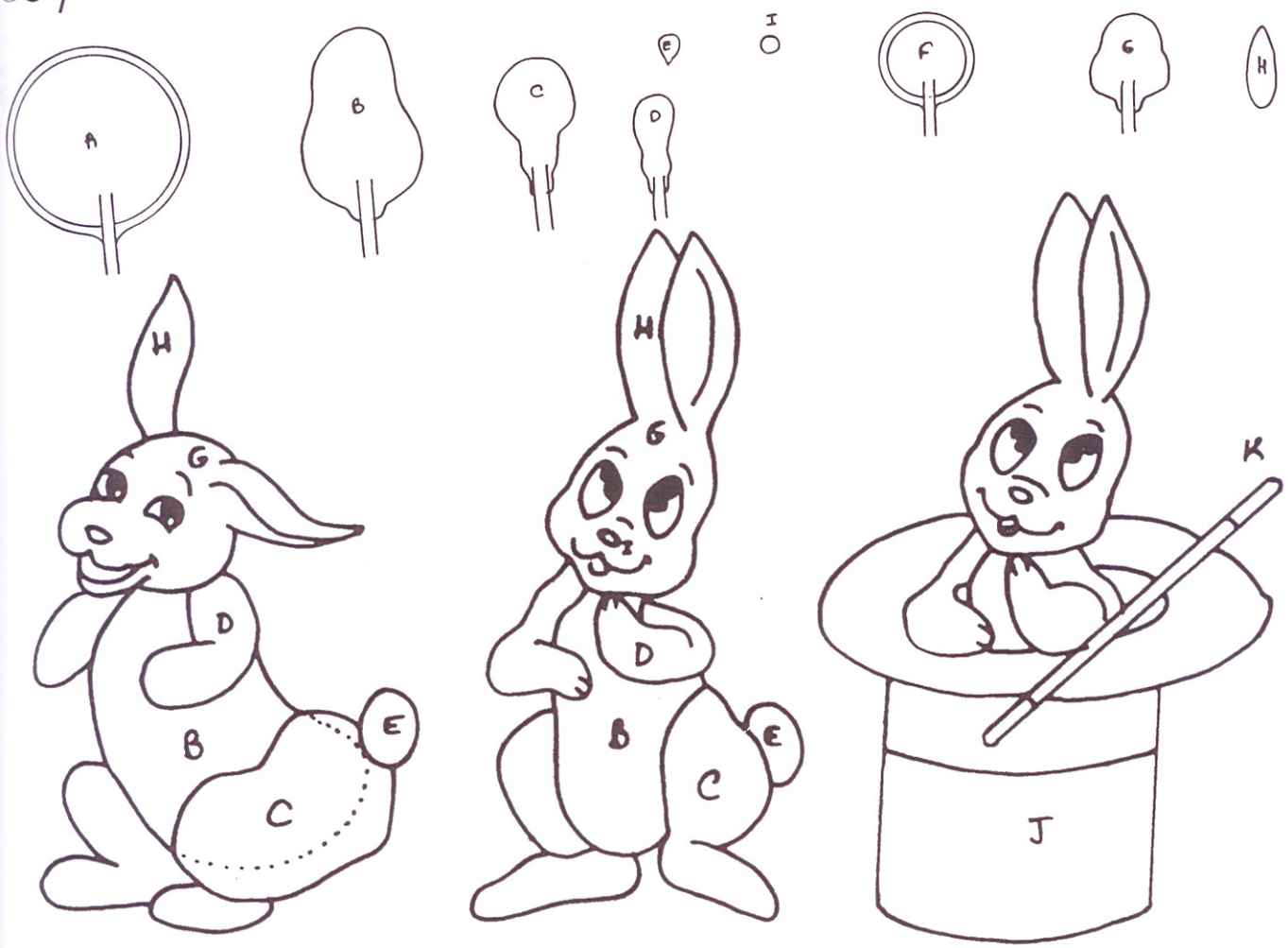
Tête
(F) Souffler en forme de sphère.
(G) Modeler : étrangler légèrement la partie supérieure ; pousser l'air pour faire ressortir les joues.
Marquer la bouche avec un ébauchoir, ou, selon le modèle, ouvrir à l'aide d'un couteau chaud.

Oreilles
(H) Façonner dans du sucre tiré.

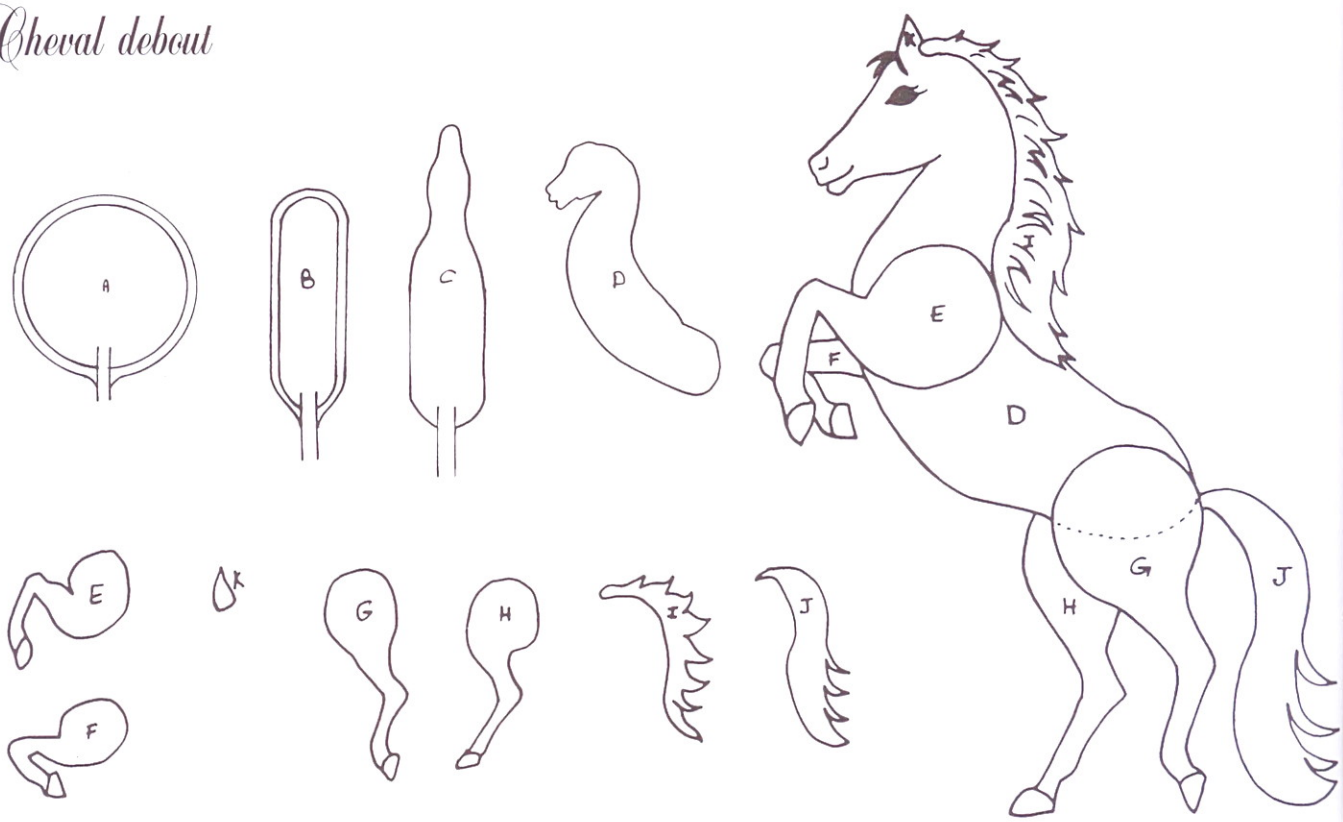
Truffe
(I) Souffler une petite sphère dans du sucre tiré noir.

Montage
Coller avec un petit chalumeau thermique :
– sur le corps (B) : les pattes postérieures (C) et les pates antérieures (D), en simulant le mouvement, la queue (E) et la tête (G) orientée selon le modèle choisi ;
– sur la tête (G) : la truffe (I) à l'emplacement du nez et les oreilles (H) en leur donnant une position humoristique.
Décorer : peindre avec un petit pinceau la bouche et les yeux en utilisant du colorant alimentaire. Ombrer le ventre et le bas des pattes à l'aérographe par balayage avec du colorant à l'alcool brun.

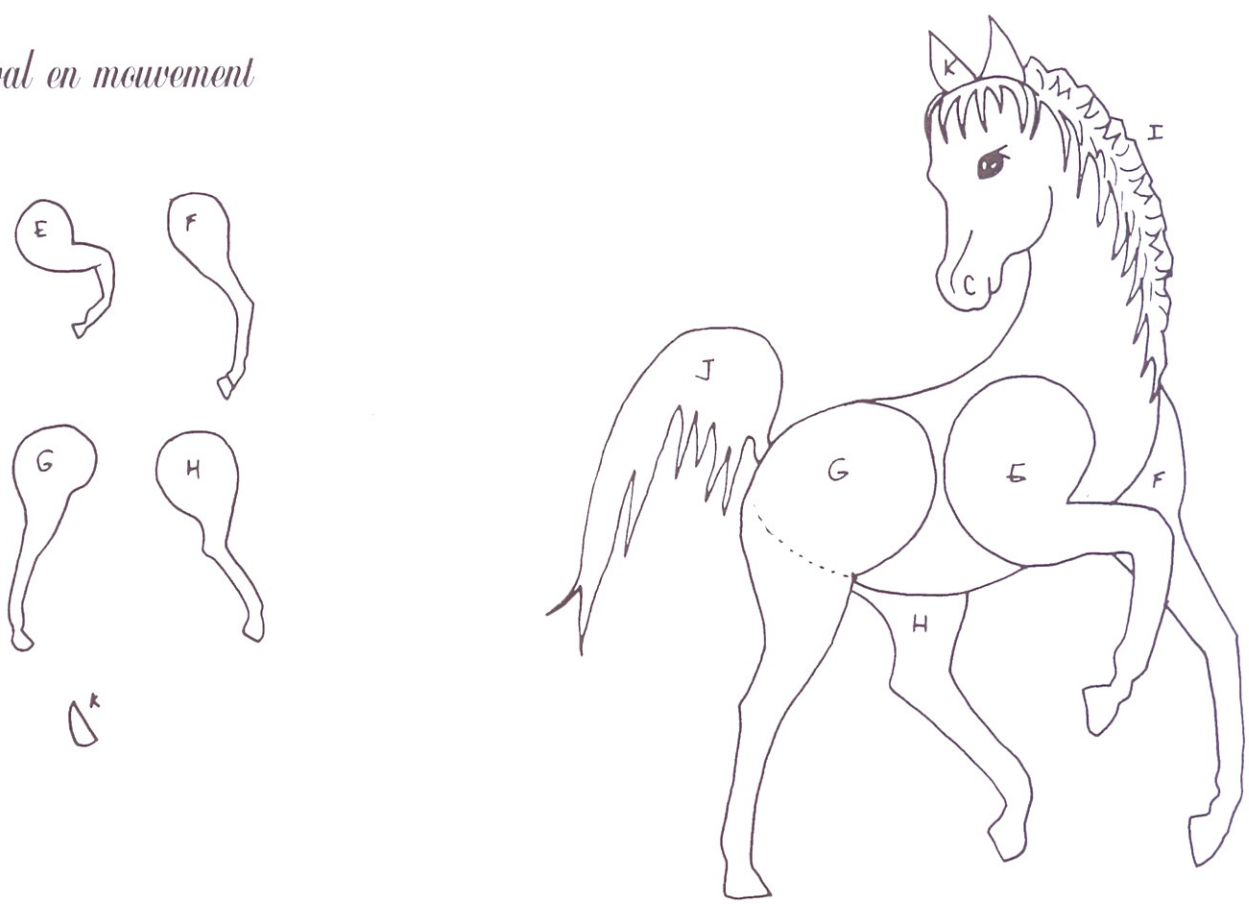
Lapin



Cheval debout



Cheval en mouvement



On peut présenter ce petit lapin dans un chapeau de magicien. Dans ce cas, réaliser le chapeau (J) et la baguettte (K) en pastillage ou chocolat (**photo n° 3** , page 77).

Cheval debout

Matière d'œuvre : sucre tiré blanc.

Corps
(A) Souffler une sphère.
(B) Transformer la bulle en tube.

Tête, cou
(C) Modeler : allonger et étrangler la partie supérieure du corps au niveau du cou et du museau.
(D) Marquer les naseaux avec un ébauchoir. Cintrer le cou.

Pattes (4 éléments)
(E) (F) (G) (H) Souffler en forme de bulle, allongée vers la partie inférieure.

Façonner : aplatir la partie supérieure.

Modeler les sabots et plier chaque patte en fonction de son emplacement. Se référer au dessin.

Crinière, oreilles
(I) (K) Façonner dans du sucre tiré. Marquer la crinière avec des ciseaux.

Queue
(J) Souffler une bulle et l'allonger.
Modeler : cintrer et marquer avec des ciseaux.

Montage
Coller, suivant le modèle, avec un petit chalumeau thermique : les pattes postérieures (G) et (H), les pattes antérieures (E) et (F), la queue (J), la crinière (I) et les oreilles (K). Lisser les soudures.

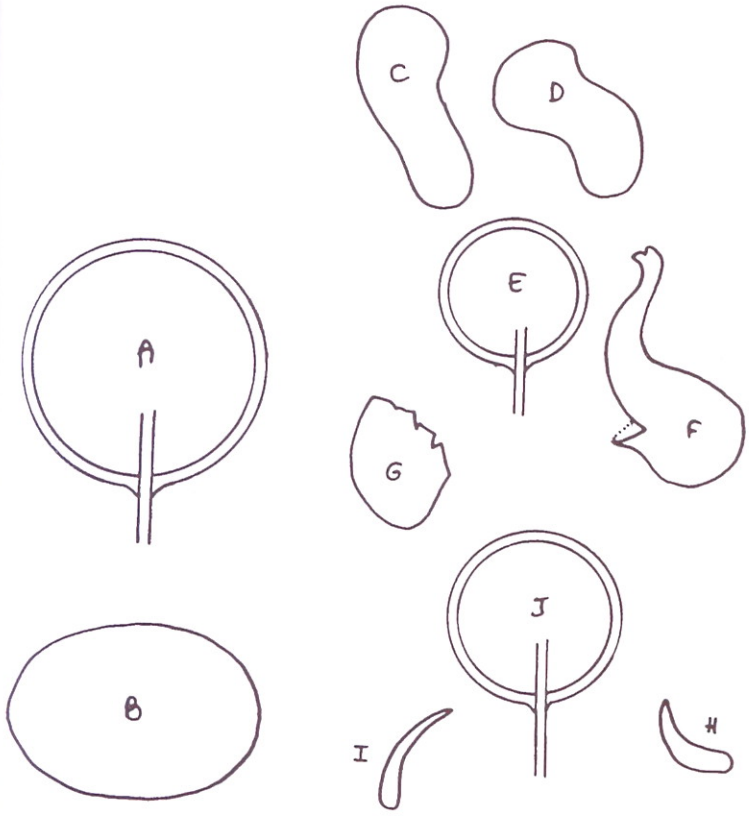
Décorer : peindre avec un petit pinceau les yeux, la bouche et les sabots (colorant alimentaire), et ombrer à l'aérographe certaines parties du corps.

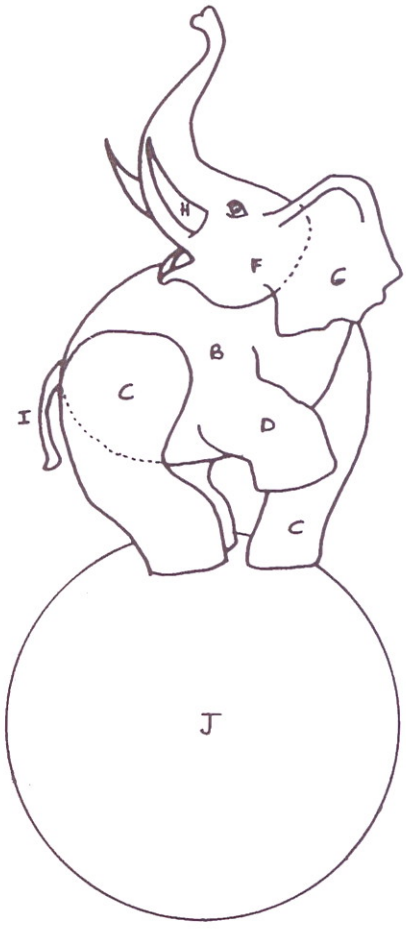
Cheval en mouvement

Même technique de construction. Cintrer le corp et orienter la tête dans un mouvement tournant.

Montage : position des pattes et de la queue différente (voir dessin) (**photo n° 4**, page 77).

Éléphant





Éléphant

Matières d'œuvre : sucre tiré blanc et orange.

Corps
(A) Souffler une sphère.
(B) Façonner : ovaliser la bulle.

Pattes (4 éléments)
(C) et (D) : Souffler une bulle et l'allonger en forme de tube.
Façonner les pattes suivant leur emplacement. Aplatir légèrement la partie supérieure.

Tête
(E) Souffler une boule. Allonger la bulle en forme de larme.
(F) Façonner la trompe, la cintrer. Modeler l'extrémité avec un ébauchoir ; ouvrir la bouche avec un couteau chaud.

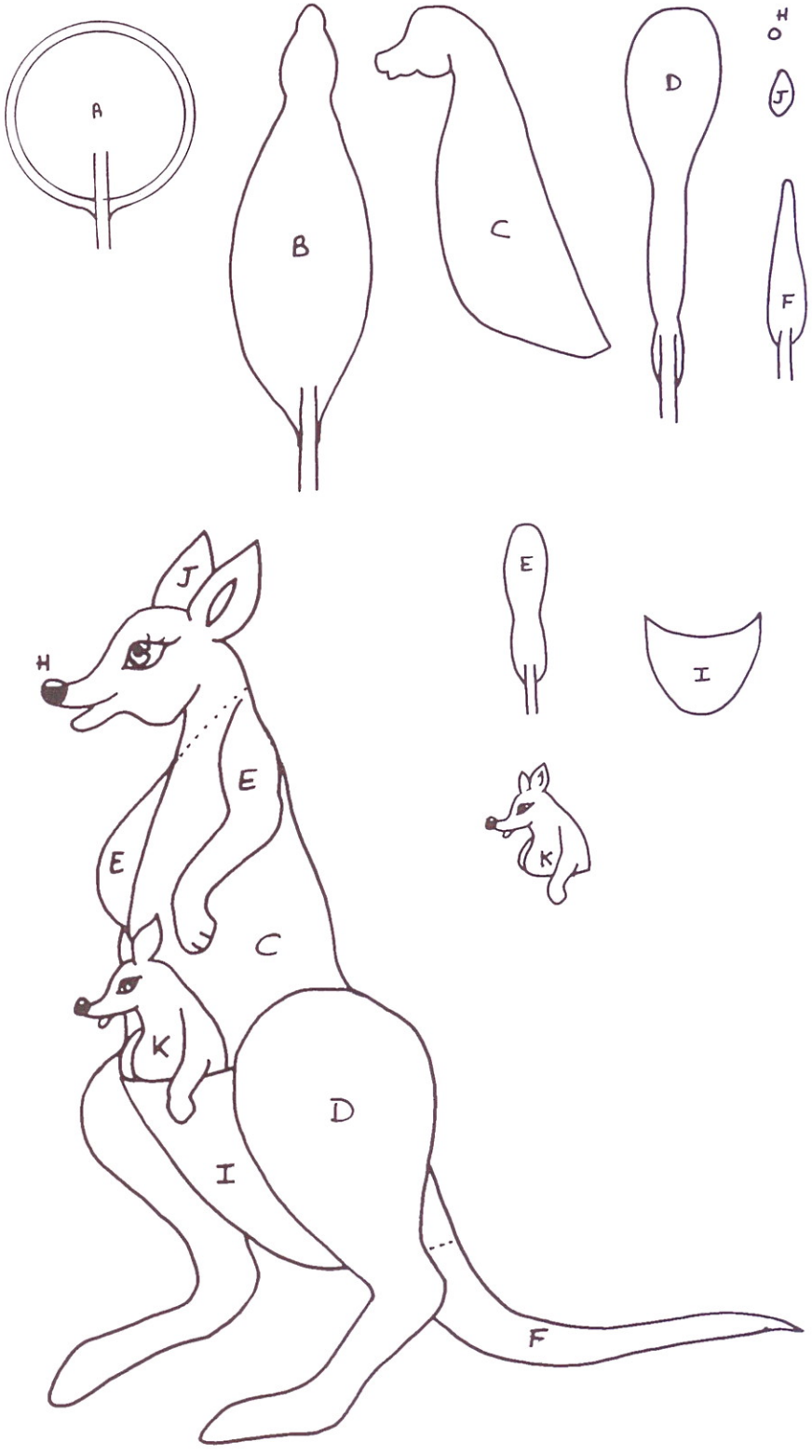
Oreilles, défenses (2 éléments), queue
(G) (H) (I) Façonner dans du sucre tiré.

Ballon
(J) Souffler une grosse bulle dans du sucre tiré orange.

Montage
Coller avec un petit chalumeau thermique les pattes (C) et (D), la queue (I), la tête (F) sur le corps (B) ; les oreilles (G) et les défenses (H) sur la tête (F). Donner de l'expression et du mouvement (suivre le dessin). Lisser les soudures au petit chalumeau thermique.

Décorer : ombrer à l'aérographe avec du colorant rose. Peindre avec un petit pinceau les yeux et la bouche (colorant alimentaire) (**photo n° 5**, page 77).

Kangourou



Kangourou

Matières d'œuvre : sucre tiré brun « caramel », noir.

Corps, tête
(A) Souffler une sphère dans le sucre tiré brun.
(B) Allonger la bulle : ovaliser. Étrangler la partie supérieure.
(C) Dégager la tête, la façonner. Ouvrir la bouche avec un couteau chaud. Marquer les naseaux à l'aide d'un ébauchoir. Plier la tête au niveau du cou.

Pattes postérieures (2 éléments)
(D) Souffler une bulle ; l'étrangler à la moitié. Allonger la partie inférieure.
Façonner : plier au niveau de l'étranglement, modeler l'extrémité des pattes, les marquer à l'aide d'un ébauchoir.

Pattes antérieures (2 éléments)
(E) Souffler une bulle, l'allonger, former un tube, étrangler légèrement à la moitié et plier suivant l'expression à donner.
Modeler et marquer les pattes à l'aide d'un ébauchoir.

Queue
(F) Souffler une bulle, l'allonger en forme de carotte.
Oreilles (2 éléments).
(J) Façonner dans du sucre tiré.

Truffe
(H) Souffler une petit bulle dans du sucre noir.

Bébé
(K) Souffler, modeler le buste d'un bébé kangourou.

Montage
Façonner dans du sucre tiré la poche (I); la coller, avec un petit chalumeau thermique, sur le ventre (C) en se référant au dessin. Coller les pattes postérieures (D), antérieures (E) et la queue (F) sur le corps (C), les 2 oreilles (J) sur la tête, et la truffe (H) à l'emplacement du nez. Terminer en collant le petit kangourou (K) dans la poche (I).

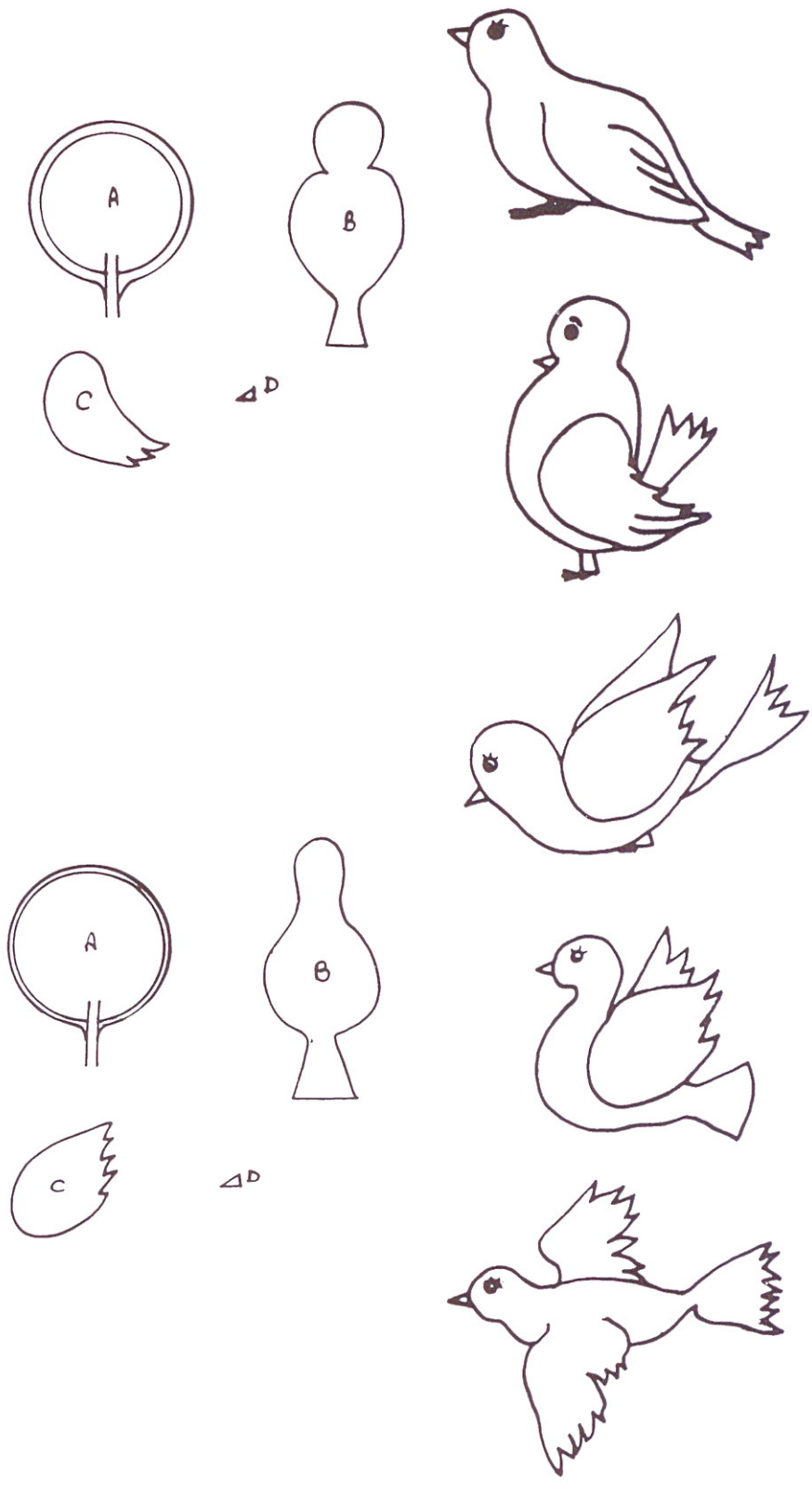
Lisser les soudures au petit chalumeau thermique.

Décorer : peindre les yeux et la bouche des kangourous avec un petit pinceau, en utilisant des colorants alimentaires. À l'aide d'un aérographe, ombrer les corps avec du colorant à l'alcool brun foncé (**photo n° 6**, page 77).

Petits oiseaux Colombe

Matière d'œuvre : sucre tiré blanc.
(A) Souffler une sphère.
(B) Façonner, étrangler la partie supérieure en formant une petite bulle.

Oiseaux



Après dégagement de la canule, modeler la queue. Marquer les plumes avec un ébauchoir.

Ailes (2 éléments), bec
(C) (D) Façonner les ailes et le bec dans le sucre tiré. Marquer la partie inférieure des ailes avec des ciseaux.

Montage
Coller avec un petit chalumeau thermique les ailes (C) et le bec (D). Les positionner suivant l'expression que l'on veut donner.

Décorer : peindre les yeux et le bec avec un petit pinceau et des colorants alimentaires. Colorer les oiseaux selon leur plumage avec un aérographe et des colorants à l'alcool (**photos n° 7 et 8,** page 77).

Flamant rose Cigogne

Matières d'œuvre : sucre tiré blanc et rouge.

La technique de fabrication sera la même pour la réalisation de ces deux oiseaux. Seuls quelques détails pourront les différencier au niveau de la taille, du bec, du cou et des pattes (voir dessins).

Corps
(A) Souffler une sphère dans le sucre tiré blanc ; l'allonger légèrement.
(B) Étrangler la partie supérieure, former une petite boule.
(C) Allonger le cou.
(D) Façonner : cintrer le cou en lui donnant la forme correspondant aux caractéristiques de l'oiseau.

Ailes (2 éléments)
(E) Façonner dans le sucre tiré blanc en se référant au modèle. Marquer les plumes en coupant avec des ciseaux la partie inférieure de l'aile.

Bec
(F) Modeler dans le sucre tiré orange : crochu pour le flamant, en forme de grosse et longue pointe pour la cigogne.

Pattes (2 éléments)
(G) Avec du sucre tiré rouge, façonner les pattes qui devront être armées d'une tige métallique. Les pattes de la cigogne seront collées droites et parallèles. L'une des pattes du flamant sera pliée.

Montage
Coller les pattes (G) sur un disque de sucre coulé avec un petit chalumeau thermique, les ailes (E) sur le corps (D) et le bec (F) à l'extrémité de la tête. Terminer en collant le corps de l'oiseau (D) sur les pattes (G).

Décorer : teinter en rose le corps du flamant, en noir l'extrémité des ailes de la cigogne, en utilisant l'aérographe et des colorants alimentaires à l'alcool. Peindre les yeux de chaque oiseau avec un petit pinceau (**photos n° 9 et 10**, page 77).

Oie – Cygne

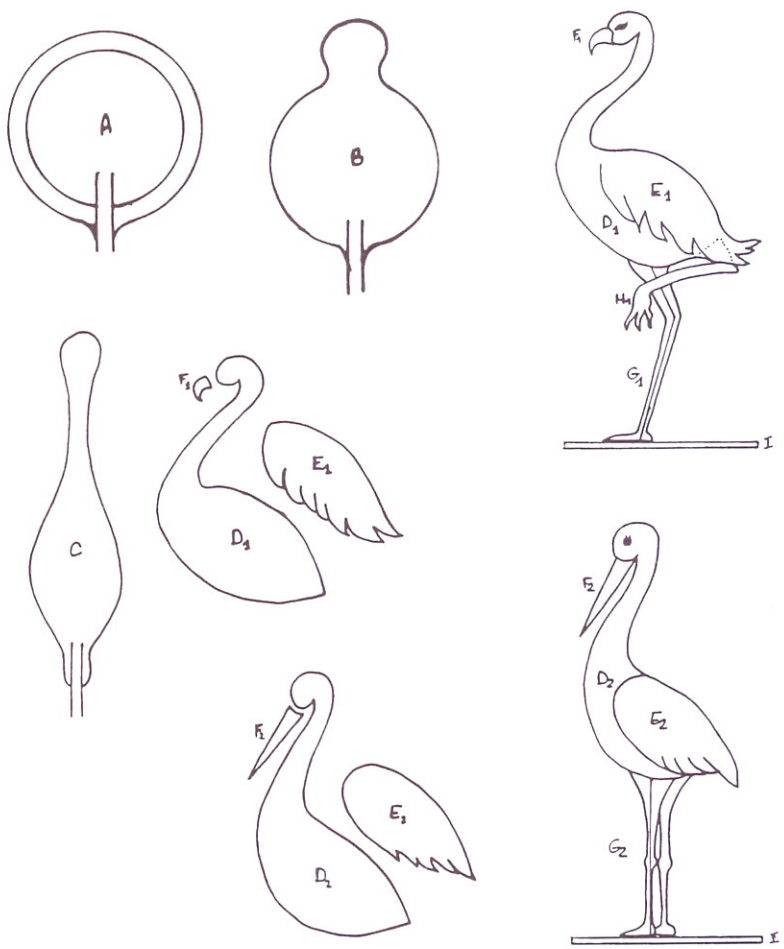
Matière d'œuvre : sucre tiré blanc.

Se reporter à la technique employée pour la réalisation des flamants et cigognes.

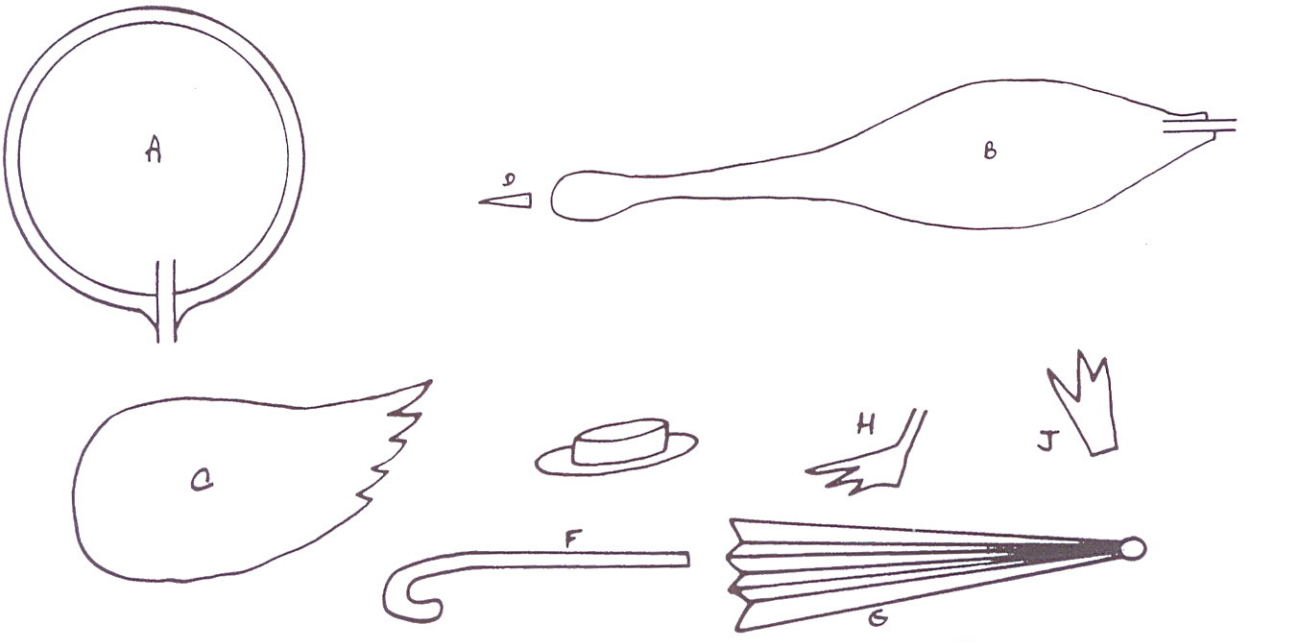
Observations
Le cou de l'oie est robuste, l'arrière des ailes et les plumes de la queue sont orientés vers le haut (**photo n° 11**, page 77).

Le cou du cygne est mince à l'extrémité supérieure et cintré. Les ailes sont souvent représentées déployées et orientées vers le haut, ainsi que les plumes de la queue (**photo n° 12**, page 77).

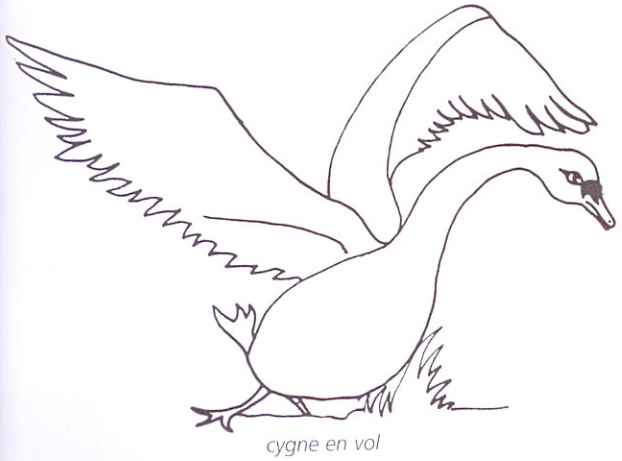
Flamant - Cigogne



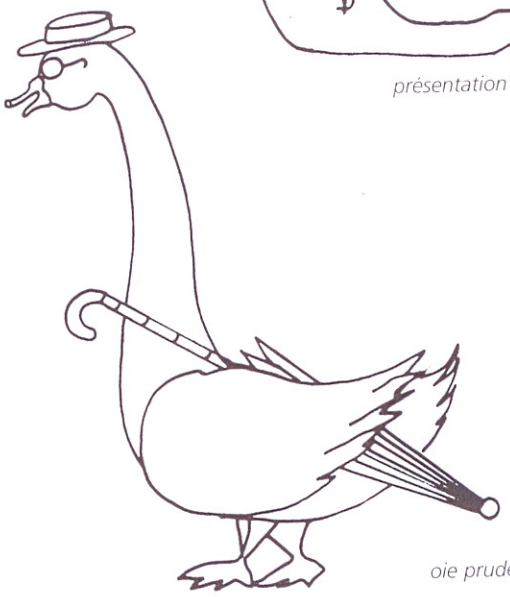
Oie - Cygne



présentation classique



cygne en vol



oie prudente

Caractéristique importante au niveau de la décoration : le « maquillage » des yeux pour le cygne (se référer au modèle).

Poissons

Matière d'œuvre : le sucre tiré.
Technique commune pour la réalisation des 4 sortes de poissons présentés.

Souffler une sphère

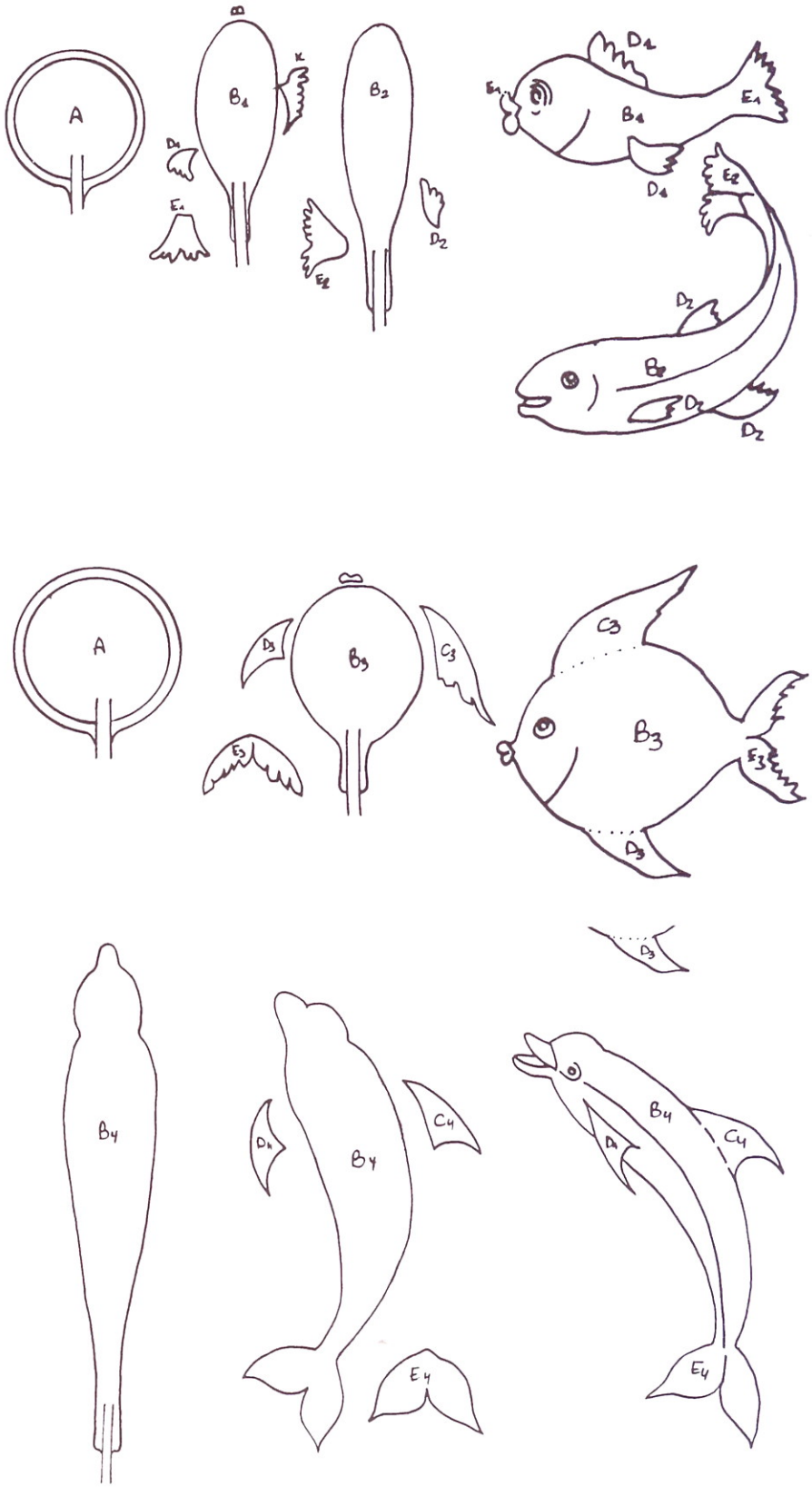
Façonner : allonger la bulle à la longueur et à la forme correspondant à l'espèce de poisson. Façonner dans du sucre tiré les nageoires et la queue. Façonner la bouche : ouverte (avec un couteau chaud), ou rapportée (modelée dans du sucre tiré).

Montage

Coller les nageoires avec un petit chalumeau thermique, en suivant les descriptions données par les dessins.

Décorer : peindre à l'aérographe, et au pinceau fin pour les petits détails, avec des colorants alimentaires à l'alcool. Marquer à l'aide d'ébauchoirs (page 77 : **photo n° 13**, poisson rouge ; **photo n° 14**, truite ; **photo n° 15**, scalaire ; **photo n° 16**, dauphin ; et **photo**, page 66).

Poisson



1

2

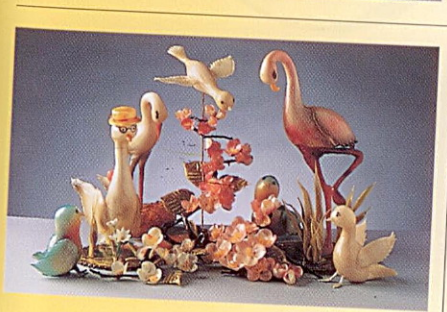
3

5

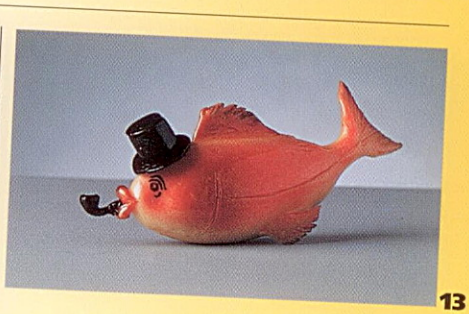
7

4

12


17

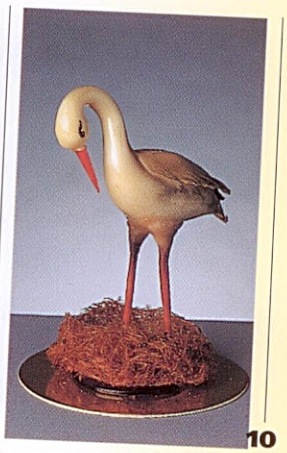
18


13

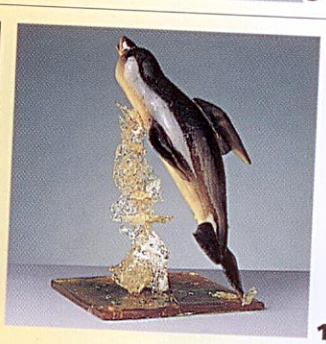
8

15

9


10

13


14

15

11

petit chien • **1**
chat • **2**
Jeannot-lapin • **3**
chevaux en mouvement • **4**
éléphant • **5**
kangourou • **6**
passereaux • **7**
colombes • **8**
flamant • **9**
cigogne • **10**
oie prudente • **11**
cygne • **12**
poisson rouge • **13**
truite • **14**
scalaire • **15**
dauphin • **16**
réunion au sommet • **17**
manège • **18**

• Décors au cornet pour entremets

Sucre au cornet

On utilise du sucre cuit pour des décors réalisés au cornet, en pâtisserie, glacerie, pièces d'étalages, pièces artistiques.

Facilité et rapidité d'emploi pour les professionnels qui utilisent le cornet pour leurs décors.

La matière d'œuvre, le sucre cuit, ne présente pas de grosses difficultés de préparation, mais nécessite de sérieuses précautions, la chaleur du sucre employé avoisinant 120°C.

Matériel spécifique : un poêlon à bec, une paire de ciseaux, un petit chalumeau thermique, des feuilles « Exopat », des feuilles de papier cuisson, des gants épais, des éprouvettes pour maintenir les cornets pendant le garnissage de sucre cuit.

Matières d'œuvre : sucre cuit, colorants alimentaires à l'alcool.

Recettes

Ingrédients recette 1

Sucre raffiné	1 000 g
Sirop de glucose	200 g
Eau	250 g
Crème de tartre	2 g

Cuire à 150°C.

Recette 2

« Sucre cuit tiré pour décors » refondu.

Cuisson : s'en tenir aux techniques déjà employées pour la cuisson du sucre tiré.

Mise en place : couler le sucre en plaques sur une feuille « Exopat ». Casser en morceaux, mettre en boîte à l'abri de l'humidité en attendant l'utilisation.

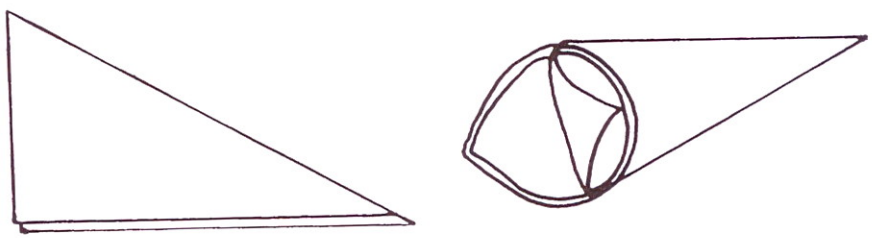
Choix des sujets : bordure, arabesque, inscription, sapin, branches de sapin, blé, lavande, fresque, silhouette.

Progression

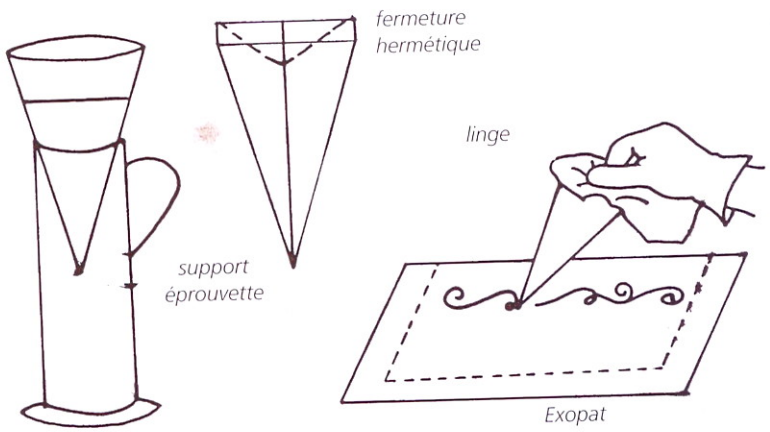
Dessiner les modèles sur papier blanc avec des traits fortement prononcés. Recouvrir d'une feuille « Exopat », afin de pouvoir décoller les sujets après refroidissement.

Préparer des cornets dans des feuilles de papier cuisson (doubler les feuilles pour éviter l'éclatement).

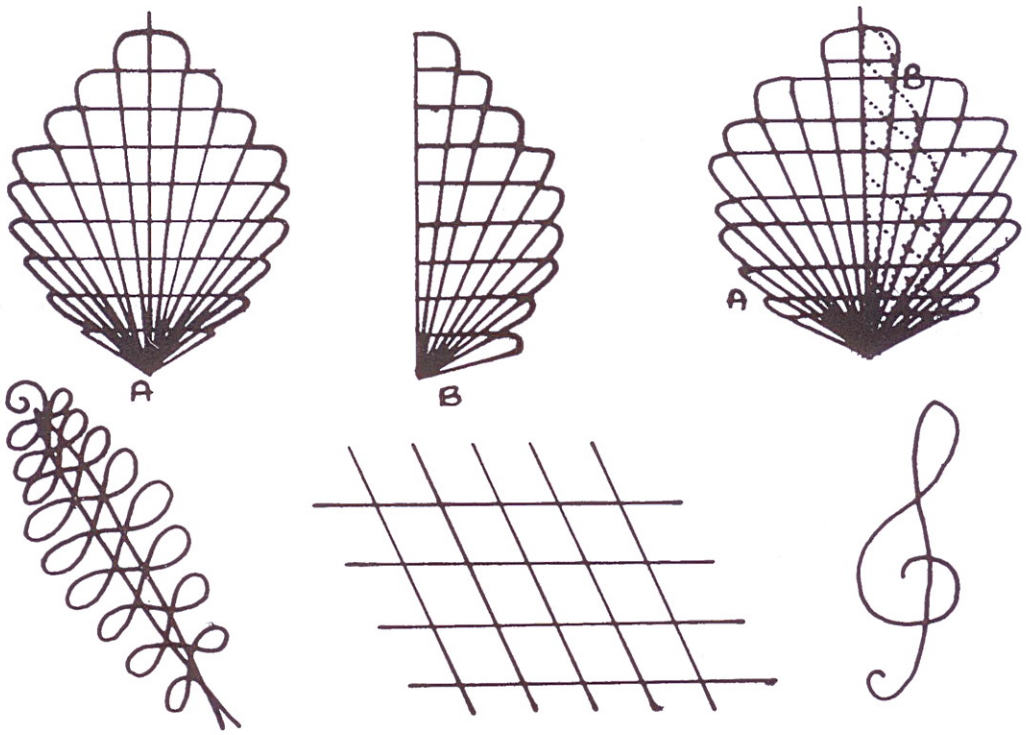
Mettre les gants ; prendre des morceaux de sucre cuit en fonction de la couleur et de l'importance du sujet à décorer. Les faire fondre doucement



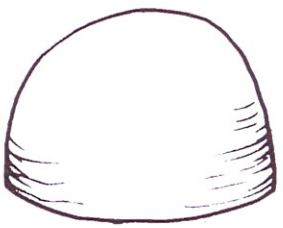
a *Doubler le papier cornet.*



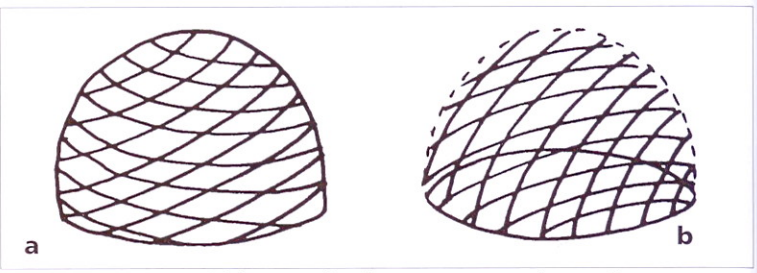
Éléments proposés pour le décor de coupes de glace



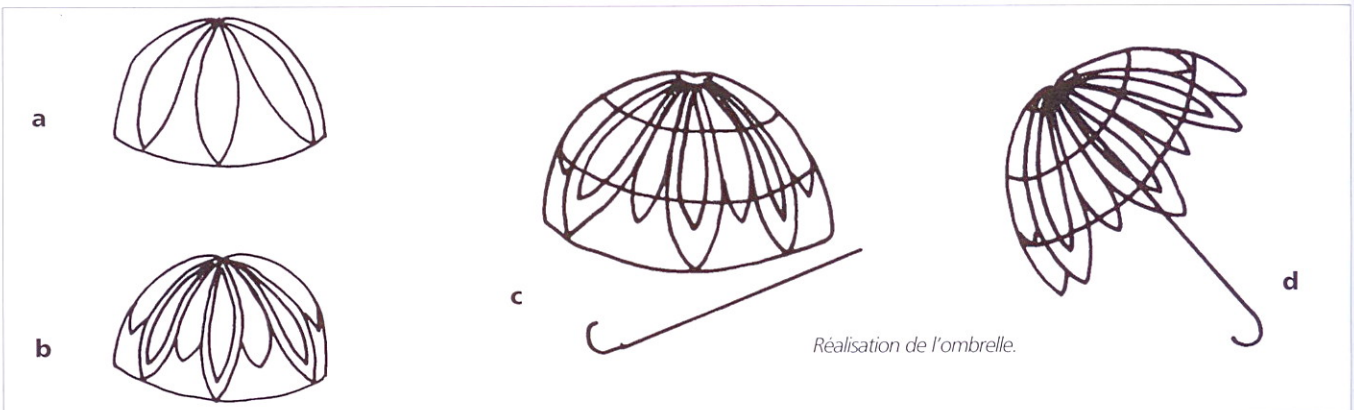
Petite cage et ombrelle en sucre cuit transparent



Demi-sphère métallique légèrement huilée

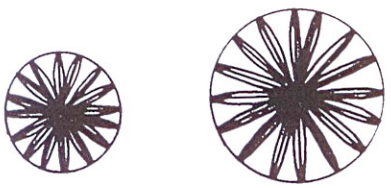


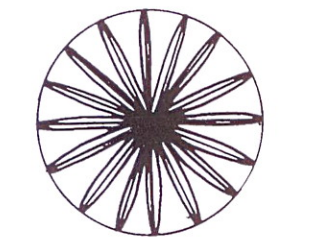
Réaliser un petit grillage avec un cornet (sucre cuit).

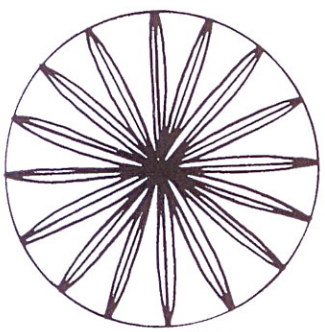


Réalisation de l'ombrelle.

Sapins de Noël

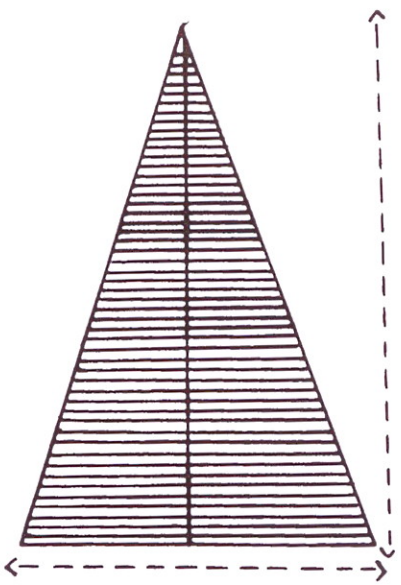






etc. jusqu'à 45 niveaux.

sapin-pyramide



dans un poêlon à bec, au four. Le sucre devra avoir la consistance d'une glace royale. Garnir un cornet sans le remplir, bien le refermer en pliant hermétiquement la partie supérieure. Le tenir avec un torchon pour s'isoler de la chaleur ; couper le bout du cornet et réaliser le décor d'après le modèle choisi.

Pour des réalisations avec du sucre de différentes couleurs, employer le « sucre cuit tiré pour décors ». Sa gamme de 5 couleurs permettra d'effectuer des ensembles colorés dans un temps record : il suffit de faire fondre une partie de la plaque de sucre de couleur et de réaliser le décor en se servant de la technique déjà employée.

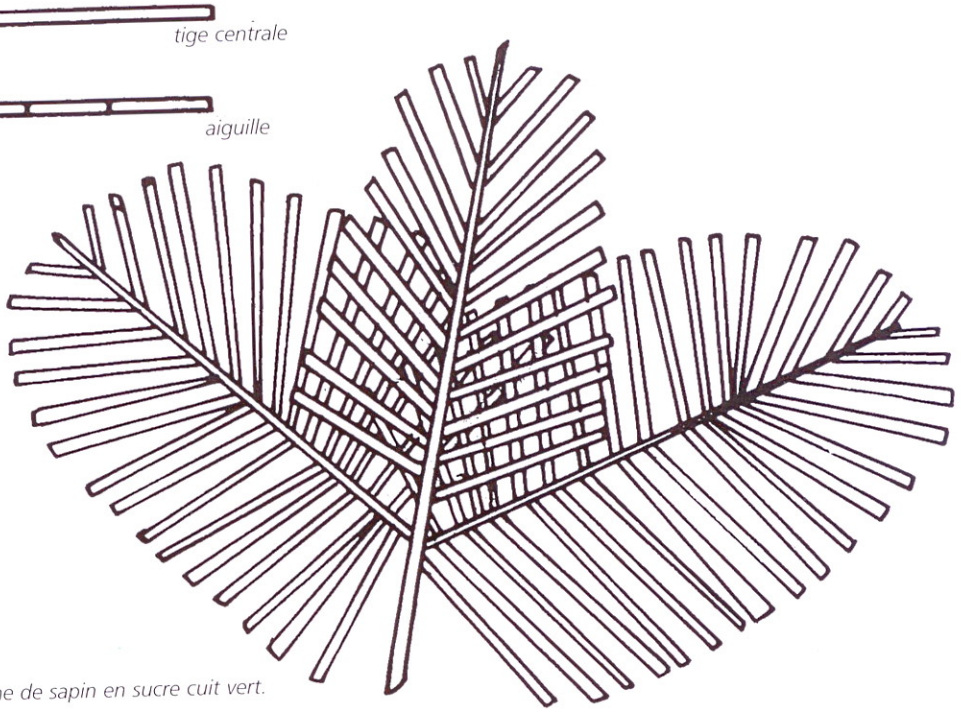
Coller les divers éléments à l'aide du petit chalumeau thermique ou avec du sucre cuit.

Utilisations

– bordures d'entremets et fresques : placer une feuille « Exopat » sur le modèle qui apparaîtra par transparence. Suivre le dessin avec le cornet. Après refroidissement décoller les éléments en les soulevant délicatement avec la pointe d'un couteau et les

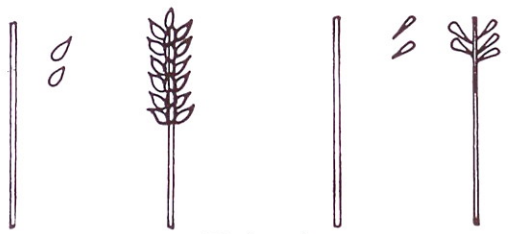
tige centrale

aiguille

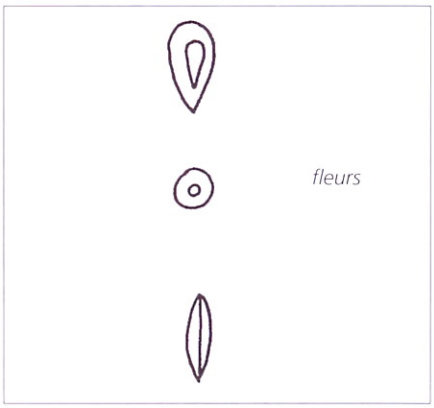


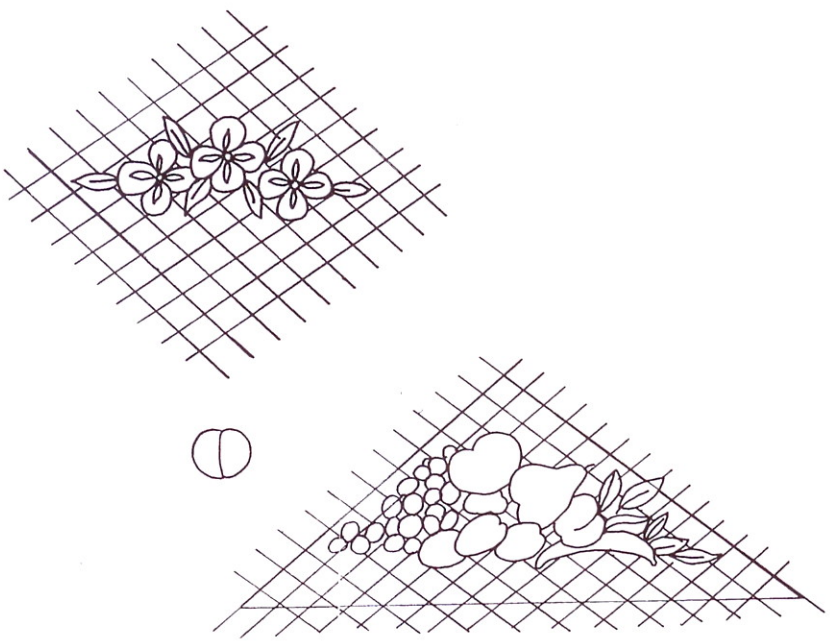
branche de sapin en sucre cuit vert.

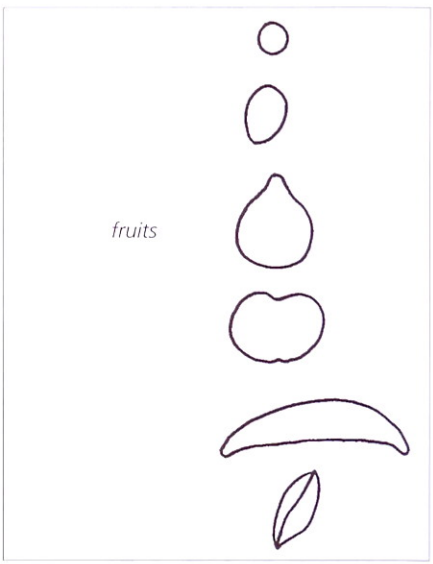
Fresques décoratives



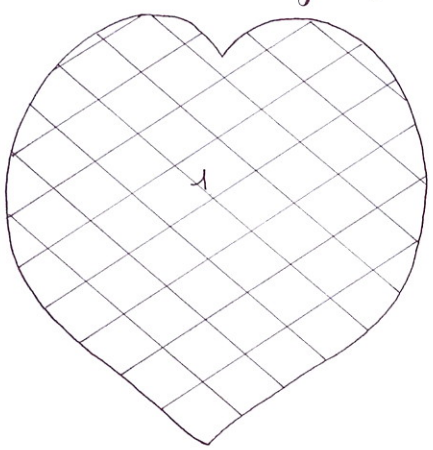
Blé, lavande





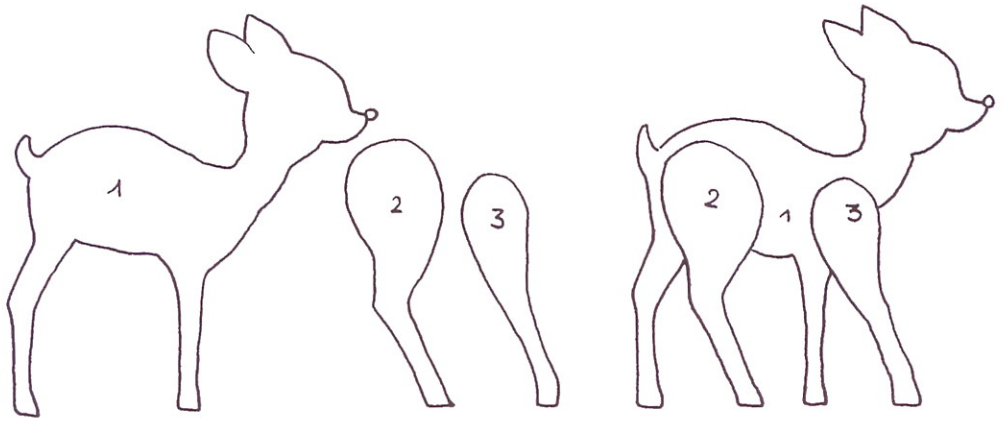


Décor entremets de fiançailles

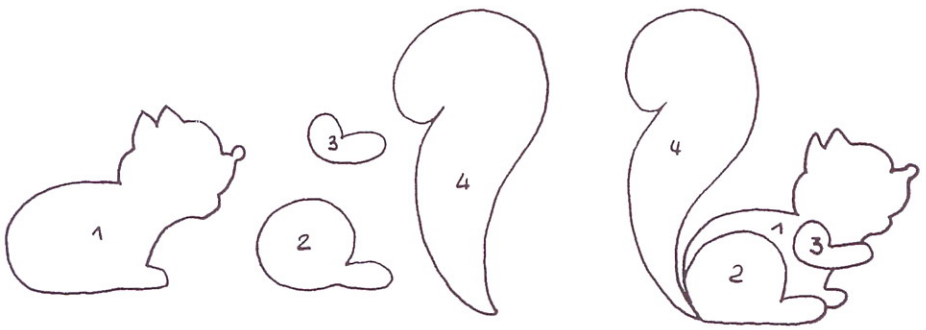


Silhouettes composées : décors pour enfants

Faon

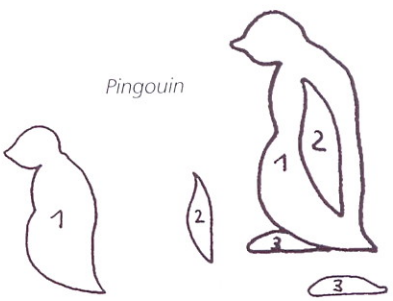


Écureuil

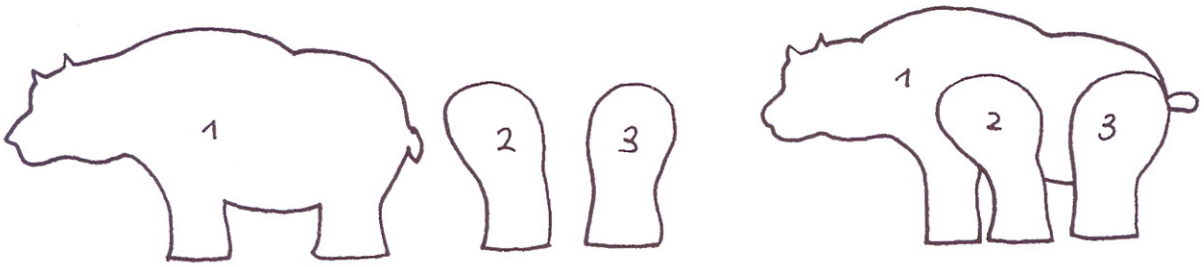


Lapin

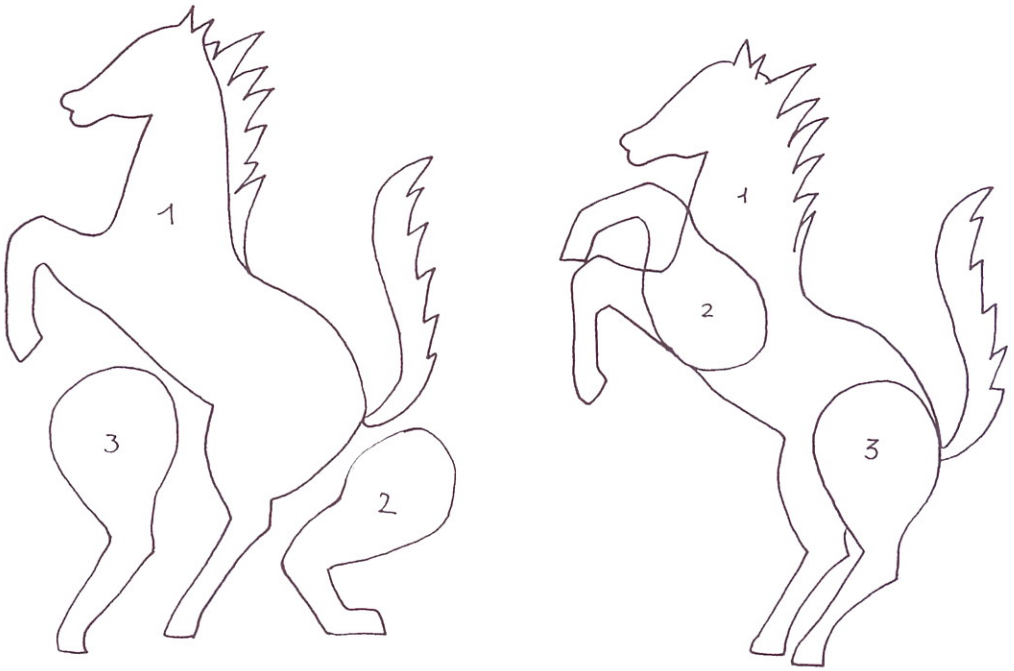
Pingouin



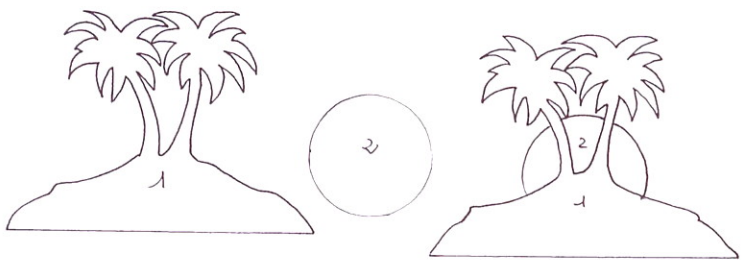
Ours



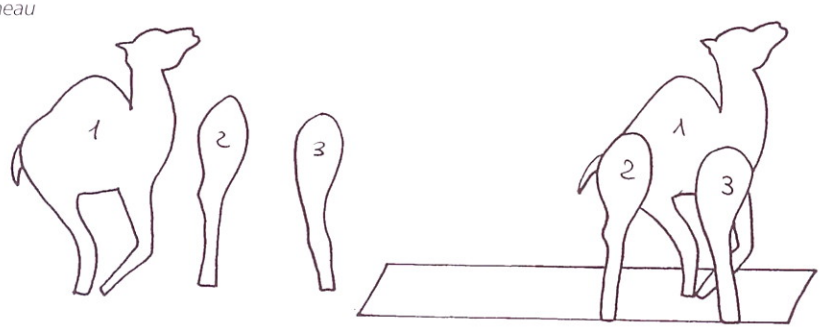
Cheval



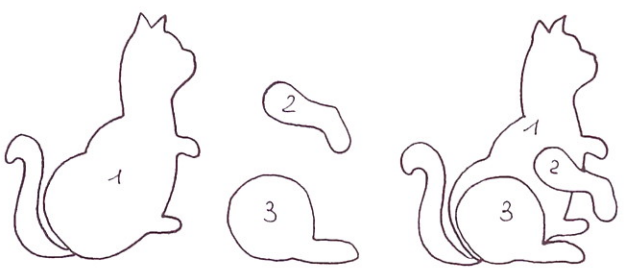
Oasis



Chameau



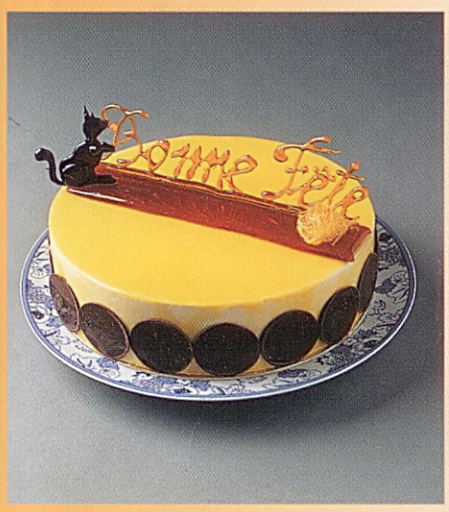
Chat



placer harmonieusement autour de l'entremets.
– inscriptions : se servir du cornet « à la tombante ». Il est indispensable de choisir un modèle d'écriture à l'anglaise où les lettres sont toutes attachées. L'originalité du décor étant de les présenter debout, faire une petite base en sucre de la grandeur correspondant à l'inscription et y coller perpendiculairement les lettres.
– silhouettes : utiliser le cornet « à la glissante », par transparence, d'après les dessins, en tenant compte des conseils déjà donnés.

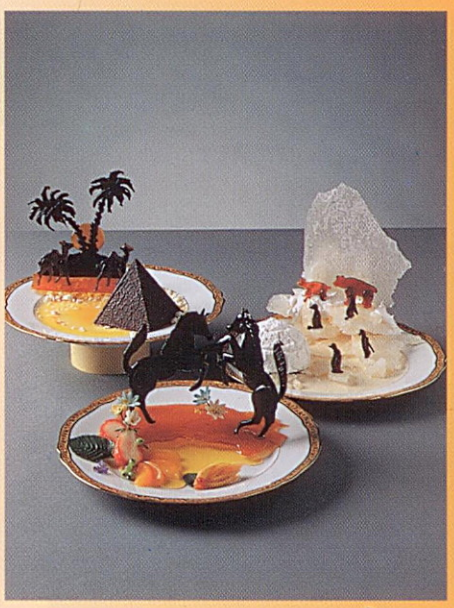
Le choix de la composition décorative sera humoristique ou en rapport avec des fêtes ou anniversaires d'enfants. Les sujets pourront être utilisés :
– en pâtisserie : sur les entremets, les pièces, ou en décor à l'assiette (**photos n° 1 à 5**, page 87).
– en glacerie : sur les glaces, les entremets glacés, ou en décor de coupes glacées (**photos n° 6 à 11**, page 87).

Les réalisations au cornet avec l'utilisation de sucre cuit offrent à tous les professionnels qui savent se servir d'un cornet un éventail sans limite pour composer des décors simples et rapides. Je conseille vivement à mes amis pâtissiers de personnaliser leurs décors avec ce matériau économique.



2

1



8

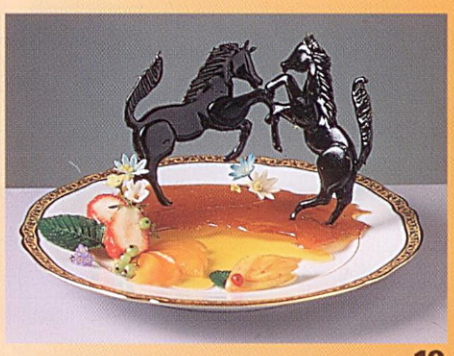
4

3

anniversaire d'enfant • **1**
fête d'enfant • **2**
fiançailles • **3**
fête de Nouvel An • **4**
fête de Noël • **5**
vacherin • **6**
coupes de glace • **7**
desserts à l'assiette • **8**
glace sur assiette • **9**
dessert sur assiette • **10**
glace sur assiette • **11**

7

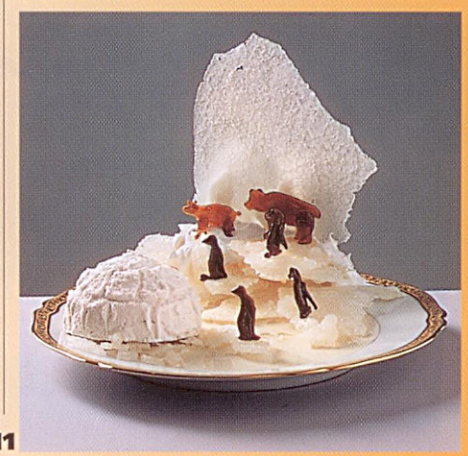
6



10

9

5



11

• Présentoir en sucre opaque

Sucre coulé

Généralement employé pour la réalisation de pièces de vitrine, de présentoirs, de supports, de socles, de renforts, le sucre coulé occupe une place intéressante dans la gamme des matériaux choisis pour les décors en pâtisserie, confiserie, glacerie.

Faire un choix entre le sucre transparent, imitant le verre, ou opaque, simulant l'opaline.

Matériel spécifique : poêlon à bec, chalumeau, chalumeau stylo, couteaux à chauffer, feuilles « Exopat », papier cuisson, papier aluminium, cercles, cadres inox, règles en acier, tringles souples métalliques, pâte à modeler.

Recettes

Recette du sucre coulé transparent

1

Sucre raffiné	1 000 g
Eau	400 g
Sirop de glucose	200 g

Cuire à 160°C.

2

Fondant blanc	1 000 g
Sirop de glucose	200 g

Cuire à 150°C.

3

Faire fondre dans un poêlon à bec une plaquette de « sucre tiré pour décors ». Couler quand le sucre est liquide.

Recette sucre coulé opaque

Sucre raffiné	1 000 g
Eau	400 g
Sirop de glucose	250 g
Carbonate de calcium	30 g

(à diluer dans un peu d'eau jusqu'à consistance d'une glace royale épaisse et à incorporer en cours de cuisson (120°C).

Cuire à 160°C.

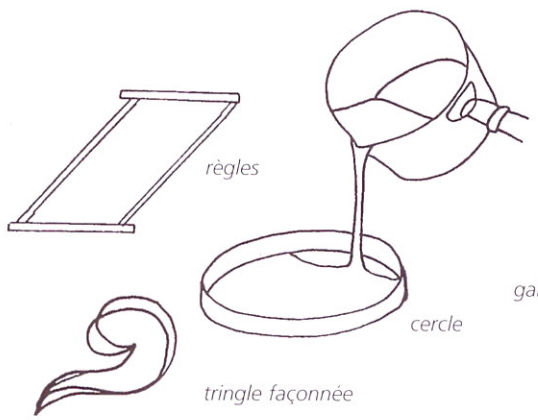
Recommandations

Soigner la cuisson. Éviter la cristallisation et la coloration. Débuller avant le coulage.

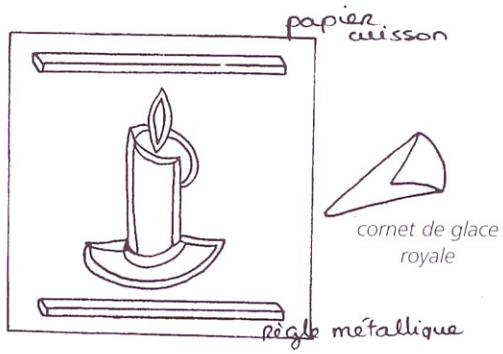
Coloration

Colorer le sucre, transparent ou opaque, de la manière habituelle, en fin de cuisson.

Sucre coulé



a *Préparation de formes et gabarits coulés sur marbre huilé.*



b *Pourtour dessiné en glace royale.*

c *Forme découpée dans de la pâte à modeler, pâte d'amandes ou rognures de feuilletage.*

Pour les renforts et les socles, se servir pour le coulage de cercles, cadres inox, règles en acier.

Pour les formes personnalisées, on emploiera des tringles souples métalliques ou de la pâte à modeler.

Si on manque de pâte à modeler, on peut utiliser en dépannage de la pâte d'amande ou des rognures de feuilletage. Ces trois matériaux seront employés sous forme d'abaisses de 1 cm d'épaisseur dans lesquelles les sujets seront découpés à l'aide de gabarits (**photo n° 1**, page 93).

L'utilisation de la pâte à modeler nécessitera l'huilage des bords pour faciliter le démoulage.

Si on emploie de la pâte d'amandes, il est possible d'en laisser une fine pellicule sur le sujet pour en souligner la forme.

Les rognures de feuilletage, quant à elles, ne nécessitent aucun huilage, la pâte se détachant d'elle-même.

Autre méthode

Suivre le pourtour d'un modèle dessiné sur papier cuisson avec un gros cornet de glace royale très ferme, blanche ou colorée, selon le besoin. Couler le sucre au centre.

Coulage

Utiliser un plan de travail plat et bien horizontal. Couler sur papier aluminium huilé, feuille « Exopat », papier cuisson ou marbre huilé. Si l'on utilise du papier cuisson, il est recommandé de le fixer au marbre par des règles métalliques, pour éviter qu'il ne gaufre lors du coulage du sucre chaud.

Pour le coulage sur marbre huilé, il est bon de déplacer le sujet avant complet refroidissement pour éviter l'effet de ventouse.

Pour le démoulage des sujets coulés dans la pâte à modeler, cercle, cadre, retirer les supports avant complet refroidissement.

Effets spéciaux

1) Froisser légèrement le papier d'aluminium avant le coulage : on obtiendra par transparence, en laissant le papier, des reflets intéressants à exploiter dans les pièces artistiques. En coulant le sucre sur l'envers d'une feuille « Exopat », on obtient un marquage façon tissu (**photo n° 2,** page 93).

2) Avant le coulage, disperser dans le sucre bouillant de grosses gouttes de colorant à l'alcool sans mélanger : au coulage, les couleurs se présenteront sous des aspects imprévus et décoratifs (**photos n° 3 et 4**, page 93).

3) Autre méthode : couler le sucre en plaques et, avant complet refroidissement, projeter en surface quelques gouttes de différents colorants dilués à l'alcool ; avant l'évaporation, dessiner rapidement, avec une fourchette, des arabesques pouvant rappeler certains marbrages.

4) Ou bien, réaliser une coloration en surface, à l'aide de fixateur ou d'aérographe.

Astuce

En cas de marques ternes sur les plaques de sucre après manipulations, il est possible de redonner de la fraîcheur et du brillant en chauffant la surface au chalumeau.

Inclusions en sucre

Matériel spécifique : cercles métalliques, empreintes de fleurs en matière plastique (ou autres sujets).

Matières d'œuvre : sucre coulé transparent, « Sucre cuit tiré pour décors » de couleur.

Progression

1) Huiler à la bombe le marbre, le cercle, les empreintes.

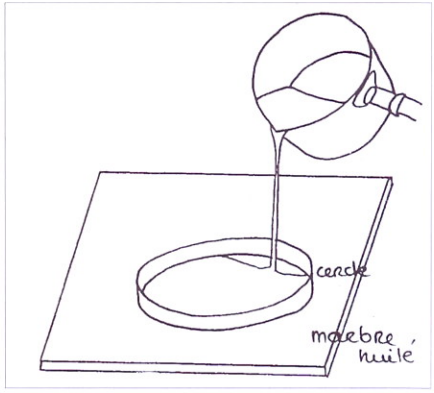
2) Couler dans le cercle du sucre transparent sans bulles, d'une épaisseur légèrement supérieure à celle de l'empreinte.

3) Laisser partiellement refroidir, sonder la consistance de la masse avec la pointe d'un couteau. Le sucre ne doit pas être trop mou (la cavité formée par l'empreinte se déformerait), ni trop dur (on serait dans l'impossibilité d'enfoncer l'empreinte).

4) Marquer dans le sucre les empreintes de fleurs et feuillage disposés en forme de bouquet.

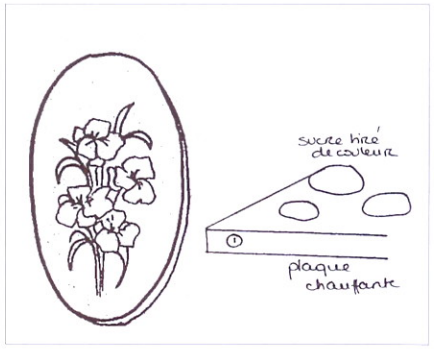
5) Enlever le cercle. Laisser refroidir.

Inclusions en sucre

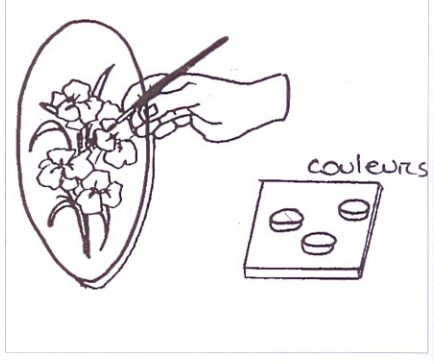


a *Verser le sucre sur un marbre huilé.*

b *Marquage des empreintes.*



c *Garnissage de sucre de couleur.*



d *Feuillages et tiges peintes avec des colorants alimentaires à l'alcool.*

6) Ramollir du « Sucre cuit tiré pour décors » de couleur.
7) Évaluer les volumes et les couleurs nécessaires. Presser le sucre tiré dans les trous laissés par l'empreinte.
8) Compléter le bouquet en peignant sur les deux faces, à l'aide d'un pinceau fin, quelques feuilles et tiges avec du colorant vert alimentaire à l'alcool (**photos n° 5, 6, 7**, page 93).
Pour l'utilisation en pièce artistique, faire ressortir la transparence et l'effet de relief par une disposition judicieuse (**photo** page 88).

Effets spéciaux

Décors en bordures

Matériel spécifique : emporte-pièce, ébauchoir, roulette, etc.

Couler le sucre transparent ou opaque dans un cercle huilé. Décercler dès que le sucre est stabilisé. Avant complet refroidissement de la plaque de sucre coulé, marquer la dordure en utilisant l'un des ustensiles précédemment cités, en fonction du modèle choisi (**photo n° 8**, page 93).

Décors façon broderie par empreinte

Matériel spécifique : cercle, règles, napperons en matière plastique, plaque métallique (le tout huilé).
1) Couler sur un marbre huilé une plaque de sucre cuit dans un cercle ou autre matériel correspondant à la forme du napperon.
2) Décercler dès que le sucre est stabilisé sur les bords.
3) Avant complet refroidissement, appliquer un napperon de matière plastique sur sa face offrant le plus important relief.
4) Presser avec une plaque métallique très plane.
5) Après refroidissement, enlever la plaque et le napperon, et retourner la base de sucre imprimée (**photo n° 9**, page 93).

Ce décor est original et personnalisé, sans grande difficulté, une base de sucre coulé, incolore ou coloré, pouvant servir de présentoir de choix.

Sucre gravé

S'inspirer de la technique des graveurs de verrerie d'art.
Matériel spécifique : cercles à entremets, règles métalliques, chalumeau, pointe à graver n° 7, ou cutter, ou couteau d'office, pinceaux, feuilles de papier noir, papier cuisson, pochettes plastiques transparentes, modèles de gravures sur verre ou créations personnelles.
Matière d'œuvre : plaque de sucre coulé transparent.

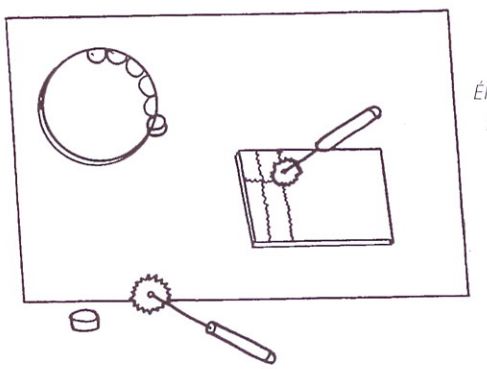
Recommandations

Réaliser une cuisson de sucre incolore et sans bulles. Couler le sucre en plaque d'épaisseur réduite (5 à 10 mm environ) sur un marbre huilé parfaitement lisse et horizontal.

Réalisation

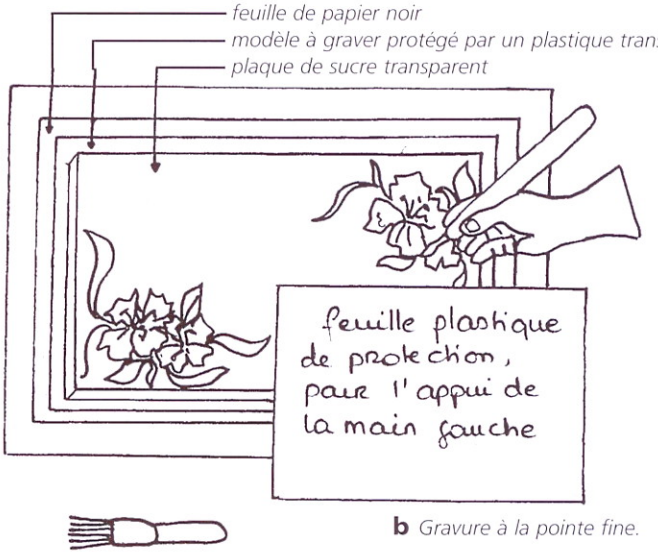
1) Choisir son sujet, le dessiner sur un papier calque en marquant fortement les traits.
2) Poser le dessin sur une feuille de papier noir qui permettra de voir la gravure en contraste. Glisser l'ensemble dans une pochette plastique transparente.
3) Poser la plaque de sucre cuit sur le modèle. Graver avec une pointe à graver ou un cutter en suivant les contours du dessin : aucune erreur n'est admise...

Gravure



Éléments de sucre coulé partiellement refroidi

a *Marquage à l'emporte-pièce ou roulette.*



b *Gravure à la pointe fine.*

Éliminer en permanence la poudre de sucre avec un pinceau.

Présentation
Placer la gravure sur une plaque de sucre de couleur foncée : l'effet de contraste fera ressortir le dessin (**photo n° 10**, page 93).
Suggestion de décor pour un mariage : couler du sucre cuit transparent dans un cercle ou un moule en forme de cœur. Graver au centre les initiales des mariés.

Coupe en sucre coulé

Utilisation de sucre coulé en plaque pour la réalisation d'une coupe moderne.
Matériel spécifique : plats ronds, ovales ou « calotte », feuilles de papier aluminium légèrement huilées, ventilateur.

Réalisation
1) Couler une plaque de sucre cuit transparent ou coloré, sur une feuille de papier aluminium, en lui donnant des formes.
2) Après refroidissement partiel, déposer, à l'aide d'une palette, la plaque de sucre avec son papier aluminium, sur l'envers de la forme choisie.
3) Former rapidement un mouvement de vagues avec les bords extérieurs, avant complet refroidissement du sucre.
4) Figer la forme donnée à l'aide d'un ventilateur.
5) Après complet refroidissement, retourner la coupe en sucre.
6) Décoller la feuille de papier d'aluminium.

La réalisation de cette coupe est facile et rapide. Elle pourra être utilisée pour la présentation de confiseries, de petits fours, ou de glaces (**photos n° 11 et 12**, page 93).

Le sucre bullé

Autre utilisation du sucre coulé : dans les démonstrations précédentes, nous avons chassé les bulles ; à présent, nous allons les provoquer pour rechercher la légèreté dans un but décoratif.

La recette et la méthode de cuisson sont identiques à celles déjà employées pour le sucre coulé, mais la température de fin de cuisson sera supérieure (170°C au lieu de 160°C) pour le sucre blanc transparent. Prendre garde à la coloration : la cuisson « frisant » la température du caramel, il faudra couler le sucre rapidement.

La magie des bulles
Il suffira de verser le sucre qui aura été cuit à 170°C sur du papier siliconé en le répartissant sur une épaisseur de 2 à 3 mm, et les bulles apparaîtront sur toute la surface de la plaque. Avant complet refroidissement, décoller le sucre du papier et organiser un volume correspondant au décor projeté.

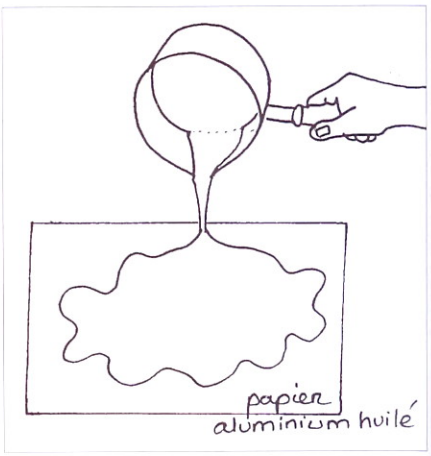
Sucre bullé de couleur
La coloration se fera :
– soit dans la masse, avec des colorants alimentaires à l'alcool, en fin de cuisson,
– soit superficiellement à l'aide d'aérographe ou de fixateur, ou par projection à la brosse.

Jouer avec les couleurs de façon harmonieuse. Exemple : le montage d'un petit ensemble floral ; la légèreté, la rapidité, l'absence d'éléments non comestibles tels que tiges métalliques ou branches, rendront prioritaire l'emploi de sucre bullé. L'originalité artistique de la présentation, la facilité du collage des éléments (fleurs, feuillages), donneront toute satisfaction.

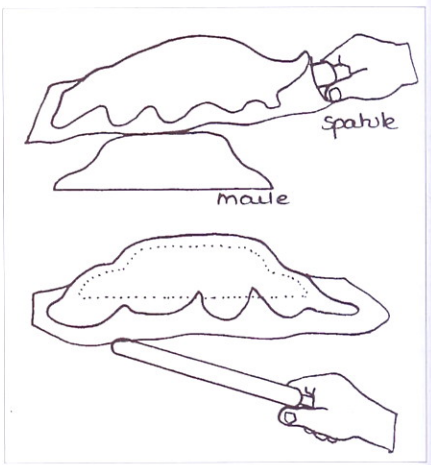
L'emploi du « Sucre cuit tiré pour décors » fera gagner du temps : il suffira de faire fondre une plaquette de sucre de couleur, de l'amener à ébullition et de le couler sur papier siliconé pour avoir du sucre bullé dans la teinte choisie.

Utilisation du sucre bullé
Réaliser des volumes et des formes qui serviront de supports à de petites pièces artistiques, commerciales, classiques ou modernes (**photos n° 13**, page 77 **et n° 14, 15, 16,** page 93 et page 66, présentation des poissons).

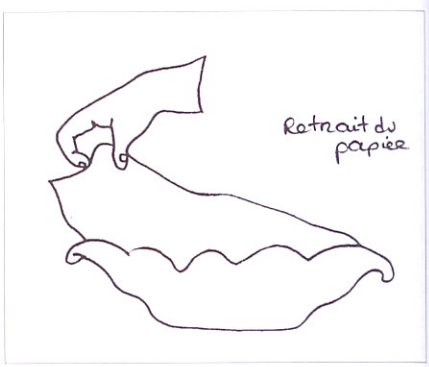
Coupe en sucre coulé



a *Couler le sucre cuit, donner des formes.*

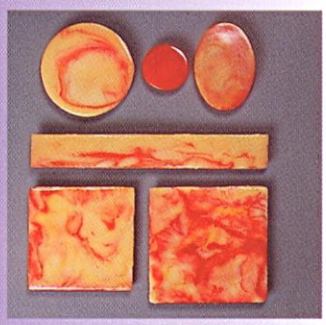


b *Façonnage.*

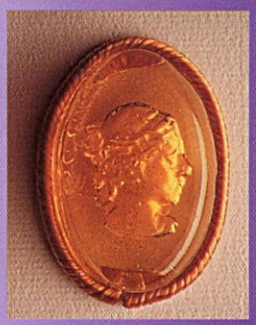


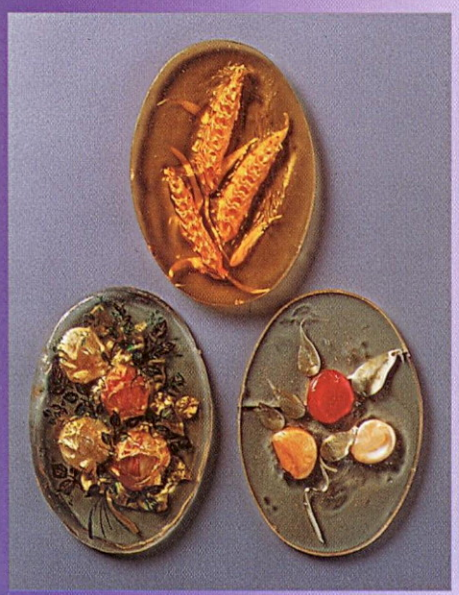
c *Retrait du papier.*

1


3

4


6

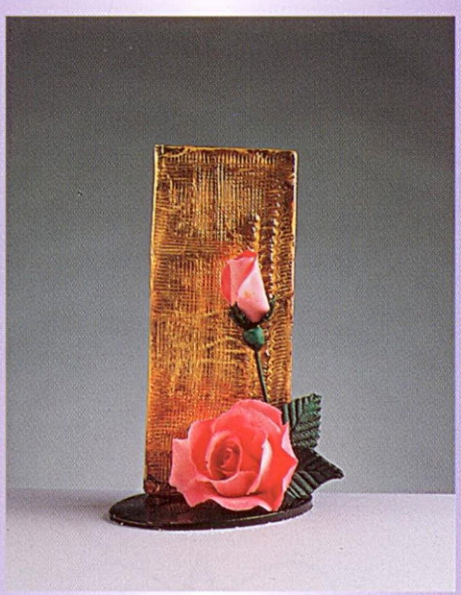

5

10

13

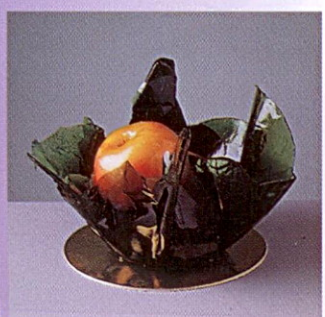
idée de présentoir • **1**
sucre coulé transparent • **2**
sucre opaque • **3**
présentoir • **4**
inclusions • **5**
camée en inclusion • **6**
présentation d'inclusion • **7**
impression sur sucre • **8**
impressions sur sucre • **9**
sucre gravé • **10**
coupe en sucre coulé • **11**
coupe en sucre coulé • **12**
sucre bullé • **13**

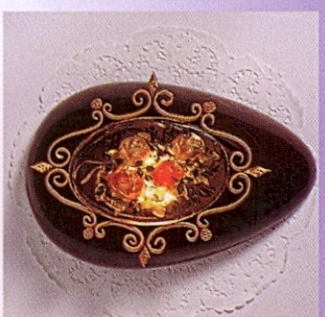
9


8

2

11


12


7

• Assortiments de fleurs en sucre tourné

Sucre tourné

Appellation péjorative d'une transformation du sucre en bloc recristallisé. La démarche qui consiste à faire des fleurs avec du sucre tourné peut surprendre, la recristallisation étant la hantise des décorateurs, qui recherchent le brillant parfait pour leur sucre tiré. L'emploi de sucre tourné répond à une orientation différente : il vise l'aspect velouté naturel des fleurs.

L'utilisation de sucre tourné a nécessité la mise au point d'une recette et d'une technique appropriées au façonnage des fleurs à pétales veloutés.

Utiliser le sucre tourné présente quelques avantages : le sucre tourné est peu sensible à l'hygrométrie et la ressemblance des fleurs façonnées avec les fleurs naturelles est beaucoup plus réelle. Malheureusement, l'inconvénient est la durée du façonnage, plus longue que pour la fabrication des fleurs en sucre tiré. L'aspect velouté du sucre tourné s'obtient en incorporant par pression dans du sucre cuit réchauffé une préparation d'amidon et de colorant, ce qui explique la longueur de la fabrication.

La transformation du sucre tourné permet de réaliser des pétales de fleurs dont la finesse est proche de celle de la fleur naturelle : les pétales étant modelés et façonnés par écrasement, un petit carré de sucre d'environ 5 mm d'épaisseur devient, une fois terminé, un pétale de moins d'un millimètre.

Matériel spécifique : une plaque chaude munie d'un thermostat à température de surface progressive, une lampe à sucre, une lampe à alcool, un ventilateur, un poêlon en cuivre, petit matériel, modèles de pétales, tiges métalliques de différents diamètres.

Matières d'œuvre : sucre, amidon, colorants alimentaires à l'alcool.

Recette

Ingrédients

Sucre	500 g
Eau	200 g
Vinaigre ou citron	1 cuillerée à café

Cuire à 140°C.

Préparation des colorants

Mettre l'amidon dans une bassine. Verser progressivement dans la poudre le colorant à l'alcool ; fabriquer une pâte sèche. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser sécher à l'étuve.

Écraser, passer au tamis de soie très fin. Stocker en boîtes hermétiques.

Cuisson

Prévoir un poêlon d'une contenance correspondant à la quantité de sucre à cuire. Grouper tous les éléments prévus par la recette dans le poêlon.

Mettre en cuisson à feu vif ; remuer au fouet pour faire fondre tous les cristaux de sucre avant l'ébullition. Nettoyer les bords du poêlon au pinceau ; écumer les impuretés. Cuire couvert à 140°C.

Verser le sucre sur un marbre légèrement huilé (épaisseur de la plaque de sucre : 4 à 5 mm). Couper en petits carrés (de 2 cm pour des pétales de rose) avant complet refroidissement. Les stocker dans une boîte hermétique garnie de déshydratant en attendant l'utilisation.

Recommandations

Respecter la recette en dosage et cuisson

- Sucre mal nettoyé : cristallisation instantanée.
- Sucre pas assez cuit : au façonnage, le colorant se mélange trop rapidement, il forme une pâte et détruit l'effet velouté.
- Sucre trop cuit : le colorant ne peut s'incorporer au sucre qui casse lors du façonnage des pétales.
- Sucre trop graissé : le façonnage se fait bien mais les pétales se déforment.
- Sucre pas assez graissé : le sucre cristallise et casse au façonnage.

Fabrication d'une rose

Façonnage du cœur

Deux possibilités :

– modeler du sucre tourné autour d'une tige métallique ;

– ou façonner en pastillage et faire sécher avant l'emploi.

Dans les deux cas, faire jouer la tige métallique pour qu'elle soit amovible (la tige définitive sera habillée et colorée en dernier).

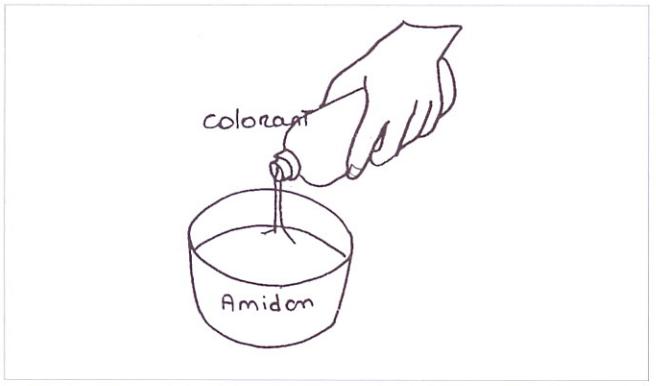
Régler le thermostat de la plaque chauffante au n° 2, la lampe à sucre au n° 3. Répartir les carrés de sucre sur toute la surface de la plaque chauffante : sa spécificité étant de chauffer à des températures progressives suivant l'emplacement, des carrés de sucre seront toujours prêts pour un façonnage ininterrompu.

Façonnage des pétales

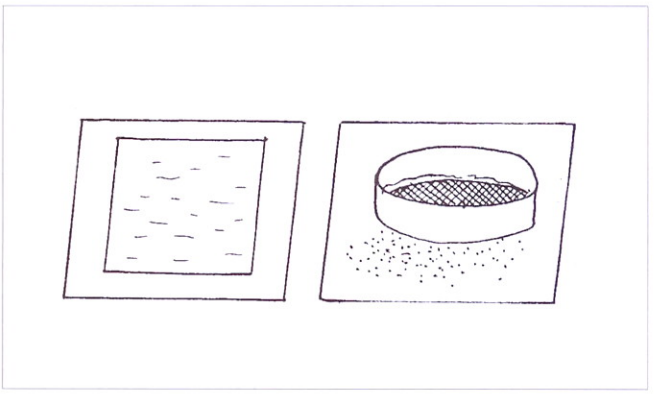
Recommandations

- La poudre colorée doit pénétrer doucement dans le sucre par pression. La forme du pétale ne doit pas être réalisée par étirement, il se produirait de multiples craquelures particulièrement visibles quand le sucre serait définitivement tourné, environ deux jours plus tard.
- Veiller à préserver un angle du carré de toute trace de colorant afin de permettre le collage. Celui-ci s'avère en

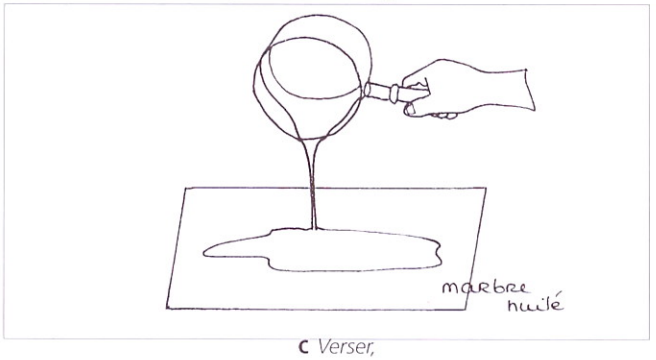
Le sucre tourné



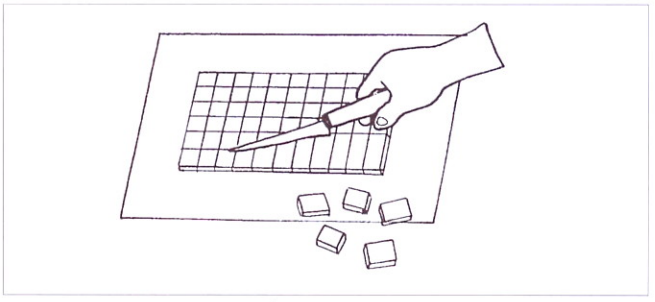
a *Après avoir mélangé, verser,*



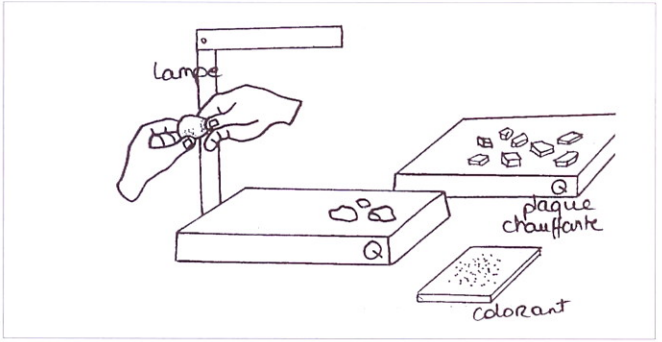
b *puis laisser sécher puis tamiser.*



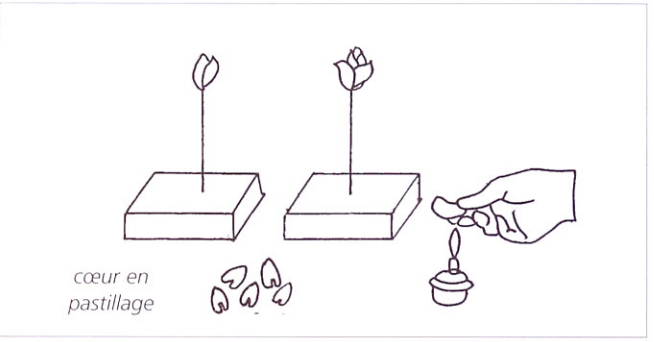
c *Verser,*



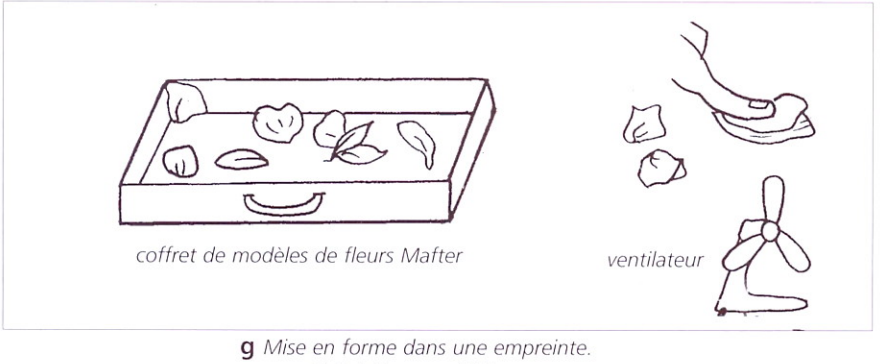
d *Découpage.*



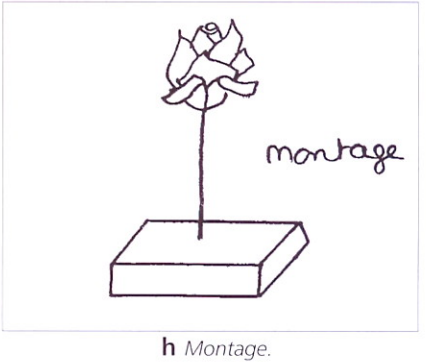
e *Façonnage et coloration.*



f *Assemblage.*



g *Mise en forme dans une empreinte. Refroidir au ventilateur*



h *Montage.*

effet difficile sur les parties recouvertes de colorant.

Progression

Enduire les 2 pouces et les 2 index de colorant en poudre ; prendre un carré de sucre ramolli mais non fondu ; se servir de la chaleur de la lampe pour l'écraser par pression des doigts, en lui donnant la forme et la couleur (**photo n° 1**, page 103).

Collage des premiers pétales

Planter la tige amovible portant le cœur dans un bloc de polystyrène pour la maintenir verticalement. Réchauffer à la lampe à alcool la partie inférieure du pétale prévue pour le collage. Présenter le pétale parallèlement au cœur. Enrouler la partie supérieure en formant un « S ». Écraser, modeler et coller la partie inférieure à la base du cœur.

Le collage du 2e et du 3e pétale se fera de la même façon, en maintenant le mouvement en « S » pour la partie supérieure

Pétales intermédiaires et extérieurs

Même préparation et même coloration, mais mise en forme des pétales sur des modèles (empreintes). Coller ces derniers pétales à la base du bouton par une légère pression.

Éviter de les déformer au collage (**photo n° 2**, page 103).

Feuillages, tiges

Deux possibilités de fabrication : en sucre tourné, ou en pastillage pour fleurs.

1) Sucre tourné : façonner les feuilles et les sépales en donnant la couleur et la forme, comme pour les pétales, avant complet refroidissement. Les marquer à l'empreinte.

Modeler en forme de petite olive le « réceptacle » (point de jonction de la rose et de la tige). Le transpercer dans le sens de la longueur pour laisser le passage de la tige. Recouvrir de sucre des tiges métalliques de différents diamètres ; coller les feuilles sur les plus fines, en les groupant par 3.

Enfiler et coller sur la partie supérieure de la tige principale le réceptacle, puis les sépales. Laisser dépasser 2 cm de tige sur laquelle on placera la rose. Coller sur la tige plusieurs groupes de 3 feuilles. Réajuster les nuances et la coloration à l'aérographe avec un vert foncé à l'alcool.

Retirer la rose du support qui a servi au montage et la coller au sucre cuit sur la tige définitive et la couronne de sépales (**photo n° 3**, page 103).

Ingrédients recette 2

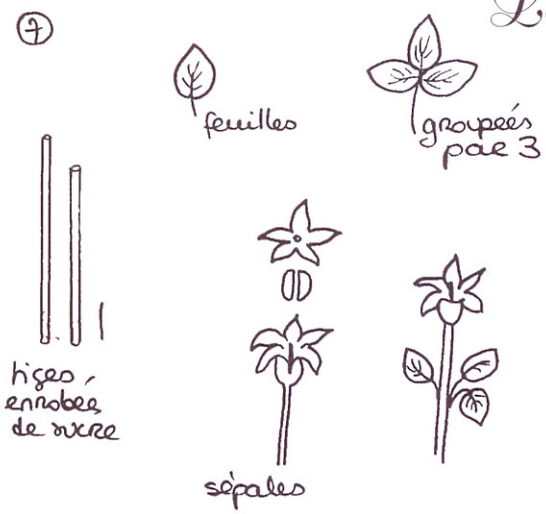
Pastillage pour fleurs : voir rubrique « Les fleurs », pages 112 à 116.

Cette solution a l'avantage d'être plus rapide et les feuillages sont moins fragiles, lors du montage de bouquets, que ceux fabriqués en sucre tourné qui sont très cassants (un simple choc suffit pour qu'ils se brisent comme du verre).

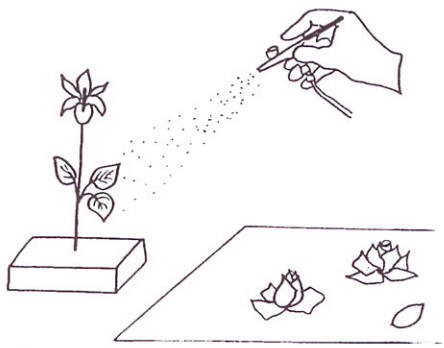
Les fleurs en sucre tourné sont au maximum de leur splendeur trois ou quatre jours après leur fabrication, quand le sucre est totalement recristallisé.

Toutes les fleurs peuvent être réalisées en sucre tourné. Pour les conseils de montage, se référer au livre *Le Travail du sucre : Les fleurs*, qui traite de la fabrication de 70 fleurs et plantes en sucre tiré (**photos n° 4 et 5**, page 103).

Le sucre tourné (suite)



i Préparer la tige, les sépales et les feuilles.



j *Réajustage et nuances de coloration à l'aide de l'aérographe.*

k *Collage final.*

Sucre rocher

Origine supposée : l'Espagne. Au 18e siècle, Antonin Carême, pour l'agrément de l'œil et le faste de la table, lance la mode de pièces à thème en l'honneur des visiteurs étrangers. Prenant pour référence l'architecture antique (pavillons italiens, vénitiens, chinois, etc.), il réalise ces chefs-d'œuvre principalement sur des bases composées de sucre rocher.

Les modes ont changé avec le temps : les pièces artistiques en pastillage, nougat, chocolat, glace royale, sucre tiré, ont peu à peu remplacé ces grandes parures de buffet. Il ne faut pas pour autant oublier ce merveilleux élément de décor qu'est le sucre rocher. Son utilisation reste un choix judicieux pour la réalisation de fausses pierres (meulières, rochers), faux pains, et supports comestibles (**photos n° 6, 7, 8**, page 103 et **n°** 4, page 41).

Matériel spécifique : grand poêlon en cuivre, candissoir, papier-cuisson huilé.

Matières d'œuvre : sucre semoule, glace royale, colorants alimentaires à l'alcool.

Recette

Sucre	500 g
Eau	200 g
Glace royale ferme (1 cuillerée à soupe)	20 g

Colorant au choix à incorporer dans la glace royale
Cuire à 140°C.

Fabrication

Préparer une glace royale assez ferme ; la colorer ou pas, selon l'utilisation. Pour la réalisation de pierre ou de rocher, ne pas trop mélanger le colorant afin de rappeler les veines du matériau.

Cuire le sucre en prenant les précautions habituelles : nettoyer les bords du poêlon au pinceau ; écumer ; terminer la cuisson, poêlon couvert, jusqu'à 140°C. Retirer de la source de chaleur.

Pour la deuxième fois, le verser aussitôt dans le candissoir chemisé de papier cuisson. Le placer dans une étuve chauffée de 90 à 100°C pour éviter qu'il ne retombe.

Façonnage

Suivant le besoin, le casser ou le scier au couteau scie.

Collage à l'aide de fondant bouillant, glace royale, chocolat blanc.

Coloration dans la masse avec de la glace royale colorée, ou par projection à l'aide de brosse, fixateur, aérographe.

Sucre paille

L'appellation de « sucre paille » se justifie par la transformation de sucre cuit, après manipulations, en un assemblage de multiples tiges creuses qui simulent des brins de paille. Le fait que les tiges soient creuses est une curiosité. Cette fabrication peut servir à constituer des éléments décoratifs recherchés pour leur légèreté et leur résistance, ou à l'élaboration de grandes et petites pièces artistiques.
Matière d'œuvre : sucre tiré.

Recettes

Ingrédients recette 1

Sucre	1 000 g
Eau	350 g
Sirop de glucose	200 g

5 gouttes d'acide en fin de cuisson.
Cuire à 155°C.

Cette recette, après transformation en sucre paille, « cristallise » et supporte plus facilement l'humidité. Elle est donc conseillée plus particulièrement pour la réalisation d'une grande pièce sans protection de vitrine.

Ingrédients recette 2

Sucre	1 000 g
Eau	250 g
Sirop de glucose	50 g
Crème de tartre	3 g

Cuire à 160°C.

Cette recette sera employée pour la fabrication rapide de petites pièces décoratives. Caractéristiques du sucre : plus souple et satiné.

Ingrédients recette 3
Utiliser le « Sucre cuit tiré pour décors » réchauffé.

Transformation du sucre tiré en sucre paille

1ère méthode
Façonner sous la lampe à sucre un ruban large et épais. Le replier pour former une poche. Coller les trois côtés.

Tirer en employant la même technique que pour le ruban, plier en deux, coller les deux parties côte à côte. Recommencer la même manipulation autant de fois que l'on désire de tubes.

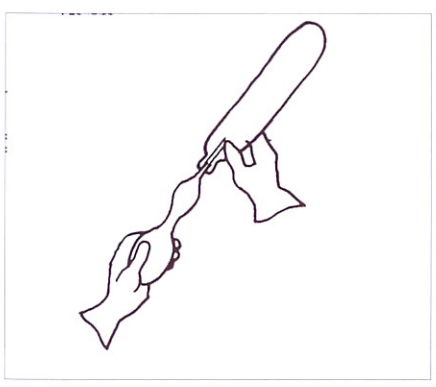
2e méthode
Souffler, à l'aide d'une pompe à sucre, un tube à paroi épaisse ; plier en deux, coller côte à côte et recommencer autant de fois que nécessaire à la réalisation du projet (**photo n° 5**, page 41).

Recommandations
Ne pas prolonger indéfiniment le tirage, ce qui fragiliserait l'assemblage ; de plus, les tubes seraient trop fins pour être remarqués.

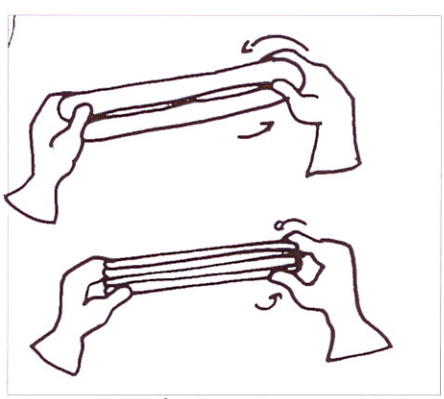
Le sucre paille n'est pas une nouveauté : on peut retrouver son utilisation dans les grandes pièces de buffets anciens sous forme de lyres, harpes, etc. La première recette, à fort pourcentage de glucose, sera alors la plus adaptée à ces réalisations.

En confiserie, le sucre paille est à la base de la fabrication des bonbons feuilletés. Il fait partie des multiples transformations du sucre. Coloré ou non, en support comestible dans des décors modernes, ses utilisations contemporaines sont sans limite.

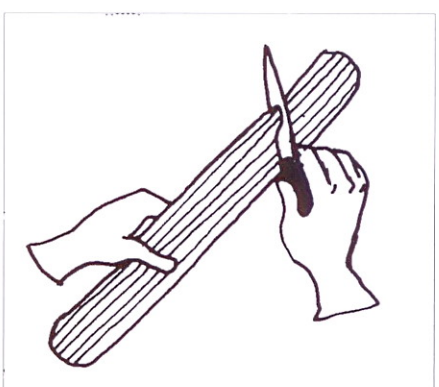
Sucre coulé



a *Souffler en forme de tube.*



b *Plier, coller.*



c *Couper.*

Glace royale

Recettes

Ingrédients recette 1

Blancs d'œufs passés au chinois	3
Sucre glace tamisé	500 g
Jus de citron	10 g
ou	
acide acétique	quelques gouttes

Procédé de fabrication

Verser les blancs d'œufs dans la cuve inox d'un petit batteur. Les faire mousser. Incorporer progressivement le sucre glace et terminer en ajoutant le jus de citron.

Ingrédients recette 2

Blancs d'œufs en poudre	35 g
Eau	150 g
Gélatine en poudre	3 g
Sucre glace tamisé	1 000 g
Jus de citron	10 g
ou	
acide acétique	quelques gouttes

Procédé de fabrication

Verser les blancs en poudre, la gélatine et la moitié de l'eau dans la cuve inox d'un petit batteur. Faire tourner en 2e vitesse au fouet. Corner régulièrement le tour du bassin. Finir de monter en 3e vitesse. Régler avec de l'eau la consistance de la glace royale suivant les besoins de l'utilisation. Ajouter en dernier le jus de citron.

Conseils

– Pour un glaçage, ne pas trop monter la glace royale.
– Pour le décor à la poche (grosse douille), la glace royale devra être assez ferme et bien montée.
– Pour le décor au cornet, elle sera moins ferme, souple et relativement filante.
– Pour la coloration de la glace, il est conseillé de diluer le colorant dans l'eau qui servira à mouiller la glace royale, mais tout réajustement de couleur est possible.

Conservation

La glace royale sera conservée dans un récipient en plastique avec couvercle hermétique, placé dans un meuble réfrigéré ou un endroit frais.

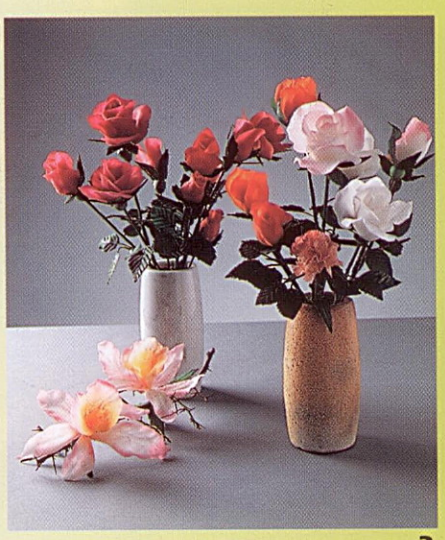
Pour le séchage, les sujets seront rangés à l'abri de l'humidité, dans une pièce chaude et aérée (voir sujet en glace royale **photo n° 10**, page 103).

Du plus petit au plus grand

Voir gâteau du Centenaire de la tour Eiffel en 1989 (voir page 125).

1

2

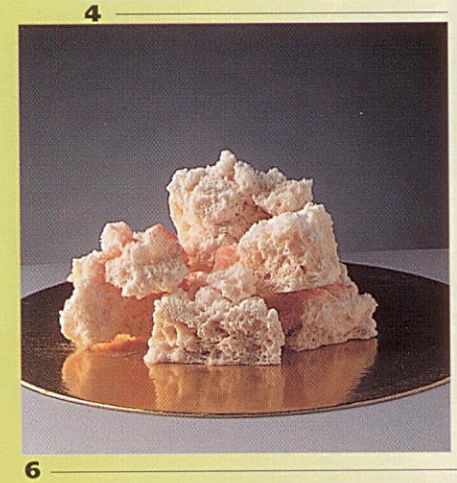


3

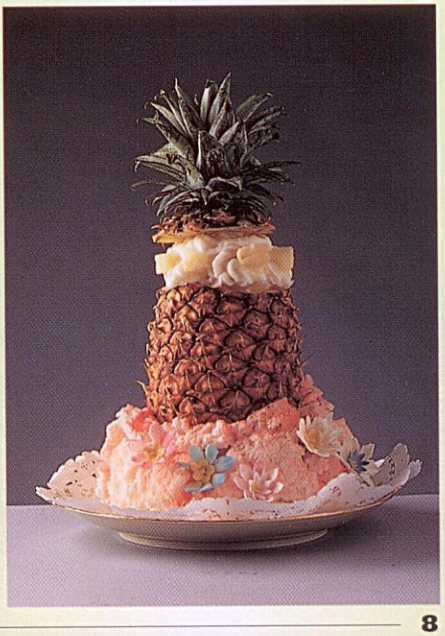
4

5

roses rouges • **1**
roses pâles • **2**
fleurs en sucre tourné • **3**
roses et œillets • **4**
orchidées • **5**
sucre rocher • **6**
décor en sucre rocher • **7**
ananas sur rocher • **8**
sucre paille • **9**
glace royale • **10**

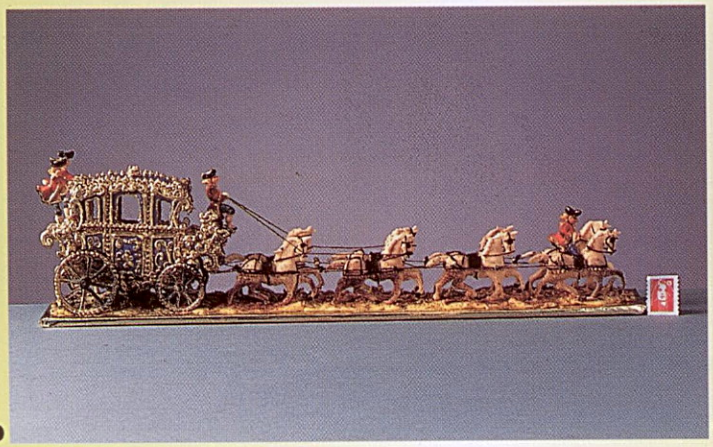


6



8

7



10

9

• Fontaine murale

Pastillage

Le pastillage connaît ses heures de gloire en 1815, quand Antonin Carême, « le citoyen architecte », publie *Le Pâtissier pittoresque*, recueil d'ornements où il présente une multitude de constructions miniatures destinées à orner tables et festins pour honorer les invités de marque. Beaucoup plus tard, vers les années 1950, il n'est pas rare de voir dans les concours de nombreuses pièces artistiques réalisées en pastillage, décorées de dentelles en glace royale.

Jeune pâtissier à l'époque, j'étais moi-même admiratif devant les magnifiques pièces de MM. Lemerle, Caillet, Aubineau, Canne, Deblieu. Créateur de talent, ce dernier se servait du pastillage pour faire de merveilleux modelages d'animaux (son chef-d'œuvre de Meilleur Ouvrier de France, en 1952, représentait un petit manège de chevaux de bois). Il réalisait aussi de monumentales constructions où les moindres détails étaient respectés. Il nous a laissé en témoignage une magnifique pagode, exposée au Salon de la Gourmandise en 1953 (**photo n° 1**, page 109).

De nos jours, le pastillage reste un matériau exploité par les pâtissiers, mais l'utilisation en est différente : il devient socles, présentoirs, éléments décoratifs pour pièces artistiques modernes. Le pastillage se transforme en imitation de pièces de faïence, de grès, de terre cuite, de bois, etc. Tout est possible puisque le pastillage se moule, se sculpte, se grave, se peint, se transforme, avec une recette adaptée, en toutes sortes de fleurs.

Matériel spécifique : moules, emporte-pièce, gabarits, cutter n° 8, papier de verre fin, ébauchoirs, empreintes.
Matières d'œuvre : sucre glace, gélatine, gomme adragante, gomme arabique, fécule, amidon, colorants alimentaires à l'eau.

On peut considérer le pastillage comme une matière première universelle et polyvalente. Son utilisation dans le décor est sans limites. Sa composition ne représente pas un sommet gustatif, mais il est possible d'y adjoindre un parfum et de rendre la pâte acceptable. Selon le sujet à traiter, on a la possibilité d'adopter une recette correspondant au besoin :
– sèche et rigide, pour la construction de monuments ;
– souple et malléable, pour les modelages et moulages ;
– très souple pour la fabrication des fleurs.

Recette

Sucre glace tamisé	1 100 g
Gélatine en feuilles	5
Eau	100 g
Jus de citron	1/2 cuillerée à café
Parfum	

Préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine dans une bassine d'eau froide pendant quelques minutes. Porter à ébullition les 100 g d'eau.

Essorer les feuilles de gélatine ramollies et les faire fondre dans l'eau bouillante. Verser dans une petite cuve le liquide composé d'eau, de gélatine et de jus de citron, après l'avoir passé à l'étamine.

Ajouter le sucre glace et mélanger avec un petit batteur équipé d'un crochet, à vitesse réduite. Incorporer le colorant s'il y a lieu. Ajuster le mélange à la main sur la table de travail. Sécher en ajoutant du sucre glace si l'on désire une pâte plus sèche pour une construction.

La pâte doit être homogène afin de pouvoir être abaissée au rouleau ou au laminoir.

Conservation

Stocker le pastillage au réfrigérateur, dans une boîte non métallique ou un sac en plastique hermétique pour éviter le croûtage. Pour l'utilisation, il suffira de le remettre à température ambiante et de le fraser pour le rendre à nouveau malléable.

Le pastillage employé pour la construction de monuments permet la réalisation de grandes pièces, il est plus résistant que le nougat et moins sensible à l'hygrométrie. Sa plasticité permet des moulages imitant poterie, terre, grès, faïence et, par coloration, des matériaux de toutes sortes : marbre, bois, etc.

Avec ses nombreuses possibilités de transformation, c'est une matière prioritaire pour la fabrication de toute une gamme d'éléments de décor.

Constructions de monuments

Elles sont souvent inspirées par des monuments locaux et servent de décoration de vitrine ou bien imaginées de toutes pièces par le décorateur, ou encore réalisées selon le désir d'un client, pour décorer un buffet à thème.

Préparation

Dessiner les gabarits sur carton souple. Les découper. Les numéroter. Étaler en couche mince au rouleau ou au laminoir la quantité de pastillage nécessaire à la réalisation du sujet.

Remarque : une abaisse épaisse demande de nombreux jours de séchage. Les deux faces sèchent assez rapidement, mais l'intérieur, isolé et privé d'air, garde son humidité très longtemps.

Fleurer avec de l'amidon ou de la fécule. Reporter les gabarits sur l'abaisse. Découper avec un couteau à fine lame ou un cutter (Recommandation : pour obtenir une coupe bien nette, passer la lame sur une éponge mouillée).

Faire sécher après découpage. Placer les éléments sur une surface bien plate, recouverte d'une fine couche d'amidon, dans une pièce sèche et bien aérée.

Après le déplacement des morceaux, contrôler les mesures avec les gabarits. Retourner après une journée de séchage pour éviter la déformation.

Finition

Après séchage, poncer les bavures avec du papier de verre, ou gratter avec un petit couteau très affûté. Brosser et laver le pastillage à l'eau avec une éponge pour empêcher les sujets d'être poreux et faciliter l'apport de décoration peinte.

Montage

Assembler les morceaux par collage avec du pastillage ramolli à l'eau ou de la glace royale bien ferme, ou encore avec de la couverture blanche à point.

Pastillage moulé

Bien choisir la forme du moule. S'assurer que le démoulage est possible. Dans certains cas, il est préférable de mouler à l'extérieur du moule (assiette, plat, vase, etc.).

Moulage

Malaxer le pastillage pour le rendre homogène et un peu élastique. Abaisser en fleurant régulièrement avec de l'amidon une plaque de pastillage d'une surface légèrement supérieure au moule. Tenir compte de la profondeur.

Placer la pâte dans ou sur le moule bien sec et poudré à l'amidon. Faire épouser le relief en tapotant avec une brosse à farine. Ne pas tirer sur le pastillage, éviter de le déchirer. Couper l'excédent de pâte avec un petit couteau. Garnir le moulage d'amidon ; tasser, poser dessus une plaque bien droite et retourner. Retirer le moule. Cette méthode permet de réaliser plusieurs sujets en continu avec le même moule.

Autre possibilité de moulage : laisser sécher le pastillage dans le moule et démouler le lendemain (ou plus tard, en fonction de la taille de la pièce).

Recommandation concernant la seconde possibilité : après le moulage, faire jouer la pâte dans le moule pour faire passer un peu d'air, le démoulage en sera facilité.

Fabrication d'un moule

Dans l'éventualité d'un moulage à sortie étroite, la solution sera de façonner manuellement un moule en margarine ; le recouvrir d'un film plastique, le faire durcir au réfrigérateur.

Moulage : sortir le moule « matrice » du réfrigérateur. Le recouvrir généreusement d'amidon. Abaisser le pastillage d'une fois et demie la mesure du sujet à mouler. Fleurer avec de l'amidon.

Enrouler l'abaisse sur un rouleau et la dérouler sur le moule. Tapoter avec une brosse à farine pour faire épouser la forme au pastillage et supprimer les plis. Laisser sécher 48 heures : le pastillage sera croûté en surface.

Placer le sujet dans un endroit chaud. La margarine ramollira. La récupérer à la petite cuillère. Retirer, enfin, le film protecteur et terminer le séchage de la partie intérieure du moulage dans un endroit sec.

Modelage

Le pastillage peut aussi être utilisé pour la fabrication de petits sujets, moulés ou modelés manuellement.

Modifier la recette du pastillage qui devra être très malléable et être séché moins rapidement. Pour retarder le croûtage de la pâte et faciliter le modelage, ajouter de la pâte d'amandes confiseur ou du chocolat plastique dans la proportion de 1/5 du volume de la masse.

Réalisations : modelage de petits animaux, imitation de racines servant de support à de petites pièces artistiques, composition façon draperie sur petit vase, etc. (**photos n° 2, 3 et 4**, page 109 et **photo**, page 104).

Empreintes

La finesse des matières premières employées pour fabriquer le pastillage et la plasticité de ce dernier, permettent la reproduction, par empreinte d'une grande fidélité, de divers éléments de décor.

Fabrication

Poudrer le volume à reproduire avec de l'amidon. Travailler le pastillage pour le rendre souple et plastique. Étaler une abaisse d'une épaisseur double de celle du sujet à reproduire. Recouvrir le modèle et presser le pastillage en une seule fois. Retourner, retirer l'empreinte, laisser sécher.

Utilisations

Après séchage complet, fleurer le moule à l'amidon et presser dans la cavité, soit du pastillage, soit de la pâte d'amandes confiseur.

Ces sujets, facilement et rapidement réalisés, permettront toute une gamme de décors (**photos n° 5, 6 et 7**, page 109).

Napperon

Fraser la pâte avec la paume de la main. La rendre souple et malléable. Étaler en plaque.

Poudrer à l'amidon l'abaisse et l'empreinte. Presser ; démouler.

Broderie anglaise

Perforer la plaque de pastillage avec de petits emporte-pièce. Souligner les dessins avec un trait de glace royale (**photo n° 7**, page 109)

Imitation marbre, faïence, bois, dessin par gravure

Marbre

Préparer du pastillage de différentes couleurs. La partie qui servira à représenter les veines sera fortement et irrégulièrement colorée.

Le façonnage s'effectue de la façon suivante : fleurer le plan de travail avec de l'amidon. Évaluer la quantité de pâte qui correspondra à la couleur de base (blanc). Placer sans ordre les petits tas de pastillage de couleur dans la masse. Abaisser au rouleau, le marbrage se dessinera de lui-même.

Détailler, sécher, poncer, laver, sécher, vernir à la laque alimentaire (**photo n° 8**, page 109).

Faïence ancienne

La vieille vaisselle est craquelée par le temps. Pour réaliser cette imitation, il suffit de :

– abaisser le pastillage,
– le laisser croûter en surface,
– le déplacer en faisant craquer la surface,
– laisser sécher.

Pour souligner les crevasses, saupoudrer la plaque de cacao ou de colorant. Retirer l'excédent avec un pinceau et laver à l'éponge pour faire pénétrer le colorant dans les fentes (**photos n° 9**, page 109 et **photo**, page 104).

Imitation bois rustique

Abaisser en plaque de 5 mm d'épaisseur du pastillage de couleur jaune. Couper des bandes de 1,5 cm de largeur, les enrouler, les placer sur champ en quinconce sur une plaque poudrée d'amidon, les recouvrir de 3 abaisses de pastillage, légèrement humidifiées pour faciliter leur tenue. Faire épouser manuellement le relief et couper les bosses en surface pour faire apparaître les nœuds.

Modeler et inciser au couteau en marquant les veines du bois. Teinter avec une petite éponge au colorant brun ou à l'essence de café. Le colorant pénètre dans les crevasses marquées par le couteau et souligne les nœuds et le sens du bois (**photo n° 10**, page 109).

Dessin par gravure

1ère méthode : décalquer ou dessiner un modèle sur une plaque de pastillage séché blanc. Graver avec une aiguille à tracer n° 7 en suivant les traits. Saupoudrer de cacao. Retirer l'excédent avec un pinceau et laver avec une éponge pour faire ressortir le dessin.

2e méthode : colorer en surface la plaque de pastillage et graver pour faire apparaître le motif en blanc.

3e méthode : marquer la feuille de pastillage encore souple avec des plaques, genre tampons, où les dessins apparaissent en relief. Utiliser le mode de coloration de la 1ère méthode (**photo n° 11**, page 109).

Recommandations concernant les travaux de pastillage

La réussite des pièces en pastillage tient :

– à l'emploi judicieux du pastillage par petites quantités, en abaisses régulières ;
– au façonnage qui doit être traité avec rigueur et beaucoup de soin ;
– à la patience, qui est indispensable : laisser sécher lentement suivant le sujet (24 heures ou plus) à l'abri de la poussière sur des surfaces bien planes (exemple : verre de vitrine), et retourner en cours de séchage ;
– à la régularité des découpes, à la discrétion des collages et à l'homogénéité des couleurs employées.

Idées de décors réalisés par empreintes sur du pastillage

Applications, voir les photos de la page 109

Photo n° 12/1 : sur une cagette plastique alimentaire ; **photos n° 12/2, n° 12/3, n° 13/25, n° 14/26** : sur plaques décoratives en plastique ; **photo n° 12/3** : sur feuille emballage à bulles en plastique ; **photo n° 14/5** : sur carton ondulé.

Photos n° 14/6, n° 14/7, n° 14/8 : sur vannerie ; **photo n° 14/9** : rouleau en plastique à effet tissage (réf. 140112 Matfer), application : Chapeau (**photo n° 15**, page 109).

Photo n° 14/10 : rouleau en plastique à effet vannerie (réf. 140116 Matfer), application : Panier campagnard (**photo n° 16**, page 109).

Photo n° 12/11 : rouleau en aluminium à effet de côtes (réf. 140114 Matfer) ; **photo n° 12/12** : rouleau pique vite ; **photo n° 14/27** : rouleau à losanges (réf. 141105 Matfer) ; **photo n° 13/23** : réalisation manuelle ; **photo n° 13/24**, application : pièce « Retraite fleurie » (**photo n° 10**, page 109).

Photo n° 7/28 et **n° 7/29** : dentelle à l'anglaise – Drapé, application : Vase (**photo n° 4**, page 109).

Idées de décors réalisés par coloration sur du pastillage

Applications, voir les photos de la page 109

Photo n° 17/13 – terre cuite : coloration par couches successives à l'aérographe :
1) fond jaune après séchage
2) brun
3) points noirs par projection
Application : vase moderne (**photo n° 19**, page 109).

Photo n° 17/14 : coloration à l'aérographe. Après séchage, graver à la pointe (application : Armoire à clefs – **photo n° 4**, page 33).

Photo n° 17/15 : coloration par projection à la brosse (application : Petit vase – **photo n° 19**, page 109).

Photos n° 17/6 et **n° 17/18** : imitation de faïence ancienne (applications : assiette, fontaine ; **photos**, page 104 **et n° 19**, page 109).

Photo n° 17/17 : imitation de fonte et feutre : coloration du pastillage dans la masse et en surface avec du colorant noir (application : Chapeau du prestidigitateur (**photos n° 20 et 21**, page 109).

Photo n° 17/19 : imitation métaux rouillés : recouvrir au pinceau le pastillage d'une fine couche de couverture chocolat non tablée. Recouvrir avant refroidissement de poudre de cacao tamisée. Brosser l'excédent de poudre et marquer de petits points en tapotant avec la brosse pour donner l'impression de dégradation du métal (application : Petite marmite de fruits (**photo n° 22**, page 109).

Photo n° 17/20 : coloration à l'aérographe, sur pastillage blanc ; avant complet séchage, tirer par endroits le colorant avec une petite éponge (application : Petit vase (**photo n° 23**, page 109).

Photo n° 17/21 : imitation marbre de couleur (application : Coupe de fruits (**photos n° 16**, page 59 **et n° 8**, page 109).

Photo n° 17/22 : imitation de bois blanc : coloration à l'aérographe fond jaune paille ; marquer les veines et les nœuds du bois avec une petite éponge imbibée de colorant brun (application : petite cagette (**photo n° 24**, page 109 – Cuivre martelé).

10

23

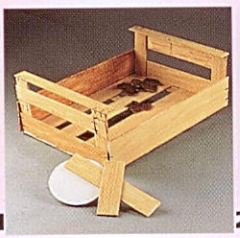
5

14

7

8

11


24

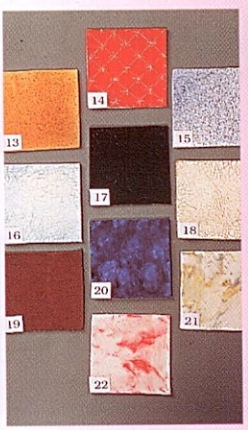
16

21

12

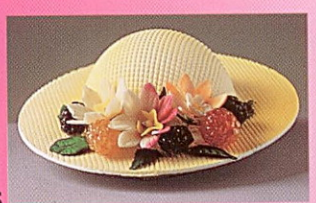
3

2

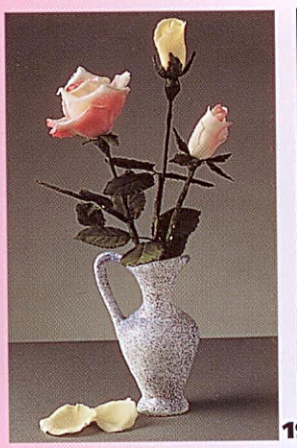


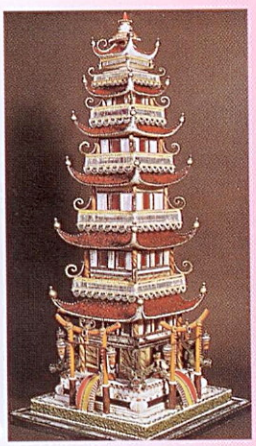
17

9

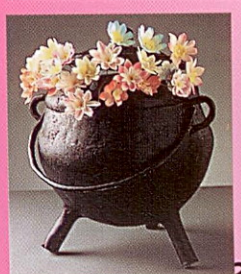

15

22


19

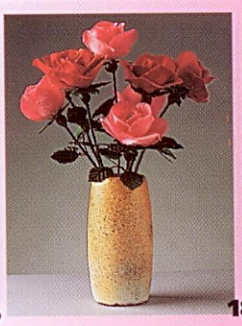

1

pagode indochinoise • **1**
petits animaux • **2**
racine • **3**
vase drapé • **4**
empreintes • **5**
empreintes • **6**
broderies anglaises • **7**
vase marbre • **8**
imitation faïence • **9**
retraite fleurie • **10**
dessins par gravure • **11**
empreintes • **12**
empreintes • **13**
empreintes • **14**
chapeau • **15**
panier campagnard • **16**
faïence ancienne • **17**
vase moderne • **18**
petit vase faïence • **19**
marmite fleurie • **20**
chapeau du prestidigitateur • **21**
petite marmite de fruits • **22**
petit vase • **23**
cagette • **24**


20

4

6


18

13

• Pivoines

Fleurs et feuillages en pastillage

La réalisation des fleurs en pastillage ne peut être possible que par l'emploi d'une pâte malléable et souple, et un séchage rapide. La recette proposée remplit toutes ces exigences.

Matériel spécifique : emporte-pièce, ébauchoirs, empreintes (coffret « Modèles de fleurs » Matfer), tamis à farine, feuilles plastiques « confiserie », tiges métalliques, bouilloire pour le collage à la buée (**photo n° 1**, page 117).

Matières d'œuvre : sucre glace, amidon, blanc d'œuf en poudre, gomme arabique en poudre, colorants alimentaires à l'eau.

Recette

Ingrédients

Sucre glace	500 g
Amidon	500 g
Blanc d'œuf en poudre	120 g
Gomme arabique en poudre	60 g
Eau	120 g

Préparation

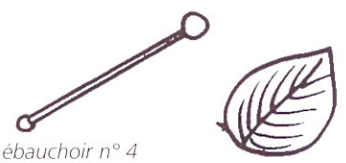
Faire fondre la gomme arabique dans l'eau chaude. Tamiser le sucre glace, l'amidon, les blancs d'œufs. Les mélanger au liquide avec un petit batteur équipé d'un crochet, à vitesse réduite. Adapter manuellement la consistance en fonction du besoin en ajoutant de l'amidon.

Colorer dans la masse s'il y a lieu, ou en surface avec l'aérographe, ou en dégradé en superposant plusieurs couleurs de pastillage.

Le modelage des fleurs en pastillage nécessite l'observation attentive d'un modèle de fleur naturelle ou artificielle

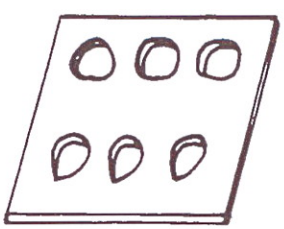
Rose

emporte-pièce



ébauchoir n° 4

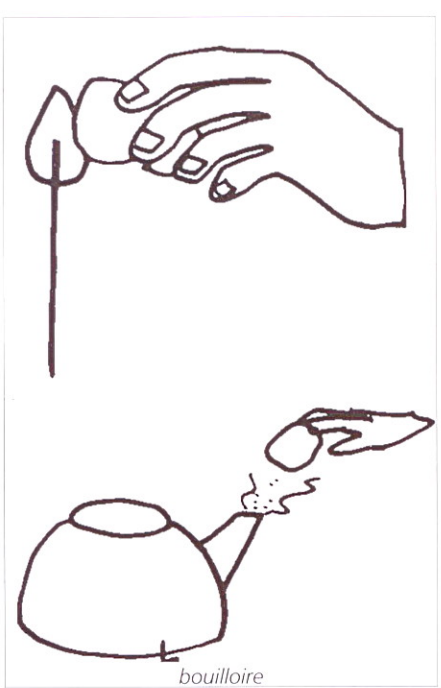
empreinte



pastillage

pétales

empreinte feuille



bouilloire

Collage à la buée.

en plastique. Ce dernier facilite la reproduction par la copie des formes et de la position des pétales. La fabrication des fleurs en pastillage n'est pas trop difficile et peut être entreprise par de jeunes décorateurs ayant déjà réalisé des fleurs en pâte d'amandes. De plus, ce travail constituera une excellente préparation pour l'apprentissage des fleurs en sucre tiré.

Fabrication d'une rose à partir de pastillage laminé

Mise en place

1) Préparer le cœur, modelé en forme de cône : façonner une boule avec les paumes. L'allonger en pointe à sa partie supérieure. Prévoir l'emplacement de la tige, en perçant la base du cœur. Laisser sécher.
2) Façonner les pétales intermédiaires et extérieurs, qui nécessitent un séchage partiel avant montage : dans une abaisse de 2 mm d'épaisseur, détailler des disques avec un emporte-pièce uni d'un diamètre correspondant à la grosseur de la fleur. Fleurer avec de l'amidon. Amincir les bords des disques avec un ébauchoir n° 6 sur un marbre poudré d'amidon. Galber à l'aide d'un ébauchoir à bout rond n° 4 sur un morceau de mousse plastique poudrée d'amidon : placer le pétale sur la mousse et opérer un mouvement tournant en partant du centre ; creuser au maximum le pétale. Mettre en forme dans une empreinte et laisser sécher.

Montage

1) Positionner le cœur sur une tige amovible, elle-même plantée dans un bloc de polystyrène. Le mouiller légèrement.
2) Façonner et coller les 5 pétales qui entourent le cœur, en s'inspirant du modèle.
3) Pétales intermédiaires : coller 3 pétales à la base du cœur en chauffant à la buée la partie inférieure.
4) Pétales extérieurs : avec la même technique, coller les 3 pétales à la base des intermédiaires.

Retirer la rose de la tige : la maintenir pendant le séchage dans un moule à tartelette.

Feuilles et sépales

Faire une abaisse de 2 mm d'épaisseur dans du pastillage vert. Découper avec les emporte-pièce n° 13 et n° 17.

Façonnage

– Feuilles : amincir les bords avec un ébauchoir n° 6.

Nervurer par pression sur une empreinte poudrée avec de l'amidon.

– Sépales : amincir les bords avec un ébauchoir n° 6.
– Petite olive calice (base de la rose) : modelée dans le pastillage, transpercée par une tige métallique.

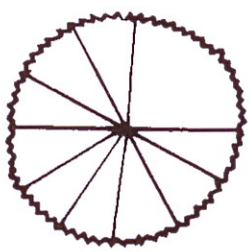
Préparation des tiges

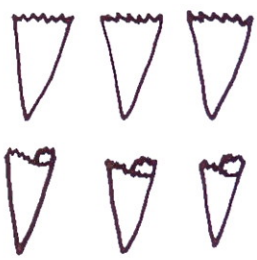
Employer du fil métallique d'un diamètre de :
– 2 mm pour les grosses tiges,
– 0,9 mm pour les petites tiges porteuses des feuilles.

Œillet

emporte-pièce

ébauchoir n° 1





pétales

tige

n° 17

n° 9

Couper les grosses tiges métalliques en tronçons de différentes longueurs, selon l'emplacement des fleurs dans le montage, et les petites tiges en sections de 6 à 7 cm.

Enrobage des tiges

Ramollir à l'eau du pastillage pour fleurs de couleur verte afin d'obtenir la consistance d'une glace royale épaisse. Faire un cornet, le garnir de cet appareil. Avec des ciseaux, couper la pointe d'un diamètre légèrement supérieur à celui de la tige que l'on introduit alors dans le cornet pour la ressortir à l'opposé, enveloppée d'une couche fine de pastillage. Laisser sécher verticalement en piquant la tige dans un bloc de polystyrène (pour l'enrobage des petites tiges, le diamètre de sortie du cornet devra être plus petit).

Montage des feuilles

Avant séchage complet, grouper les petites tiges par 3 et coller les feuilles avec du pastillage ramolli.

Habillage de la tige

Enfiler et coller avec du pastillage ramolli la petite olive puis les sépales à 2 cm du sommet de la tige principale, et coller les 3 feuilles regroupées quelques centimètres plus bas.

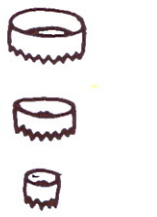
Après séchage, réajuster la coloration au niveau des collages à l'aide de l'aérographe. Coller la rose avec du pastillage ramolli en l'ajustant sur la tige, en appui sur les sépales. Laisser sécher (**photo n° 2**, page 117).

Fabrication d'un œillet à partir de pastillage laminé

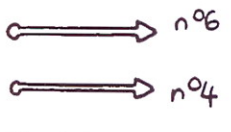
Façonnage des pétales

Abaisser une plaque de pastillage de 2 mm d'épaisseur. Découper des cercles de 8 cm de diamètre avec un emporte-pièce cannelé. Les couper en 12 parts. Amincir le bord extérieur des pétales avec un ébauchoir cranté n° 1. Replier en « S ». Regrouper les pétales – environ 30 –, les serrer à la base. Laisser sécher l'œillet, calé dans un moule. Colorer par projection avec l'aérographe.

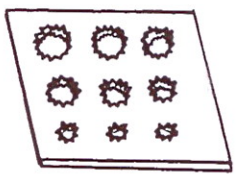
Pivoine



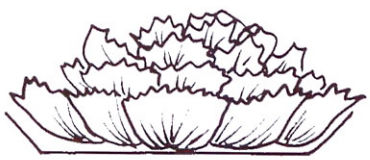
emporte-pièce



ébauchoirs n° 4 et 6

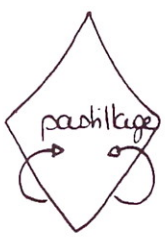


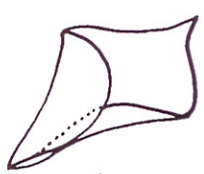
plaque de pastillage



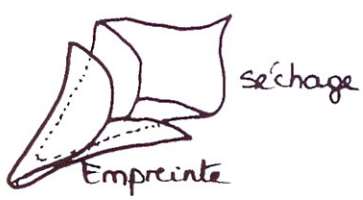
Séchage en moule.

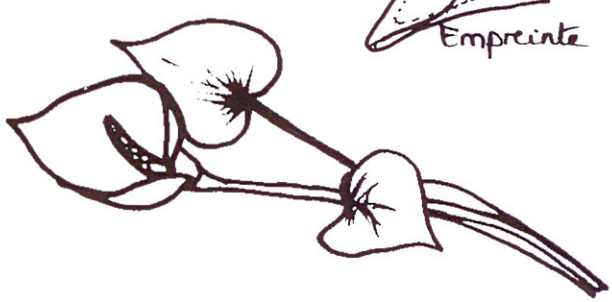
Arum





façonnage en cornet





Calice, sépales, feuilles

Dans le pastillage vert :
– façonner le calice, le transpercer avec une tige métallique pour ménager l'emplacement de la tige.
– détailler les sépales (emporte-pièce n° 17) et les feuilles (emporte-pièce n° 9).
Laisser sécher.

Montage

Habiller la tige en utilisant la même technique que pour la rose. Coller avec du pastillage ramolli vert, dans l'ordre : le calice, les sépales, la fleur et les feuilles (**photo n° 3**, page 117).

Fabrication d'une pivoine

Façonnage des pétales

Dans une abaisse de 2 mm d'épaisseur, découper, avec un emporte-pièce cannelé, des disques de tailles différentes suivant l'emplacement des pétales dans la fleur. Il faut compter environ 40 pétales.

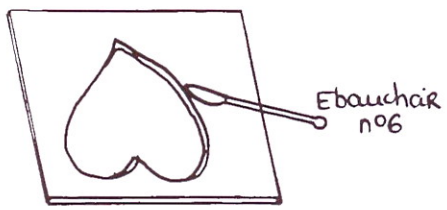
Les pétales seront galbés comme ceux de la rose. Employer un ébauchoir palette à bord cranté n° 6 pour amincir les bords, et un ébauchoir à bout rond n° 4 pour creuser les pétales. En préparer une trentaine, les faire sécher dans les empreintes.

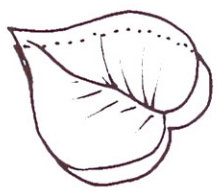
Montage

Coller, en les chevauchant sur une boule de pastillage perforée à l'emplacement prévu pour la tige, et séchée, une dizaine de pétales non crantés en procédant de la même manière que pour le cœur de la rose. Terminer en collant à la buée, en les chevauchant, les 30 pétales séchés.

Laisser sécher la pivoine calée dans un moule correspondant à sa taille. Colorer, par pulvérisation avec l'aérographe : rose, rouge (**photo**, page 117).

Anthurium



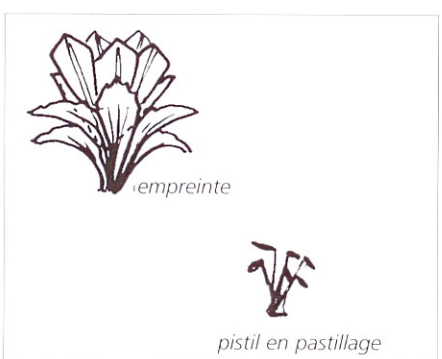


séchage sur empreinte

Lys

Marquage du pétale dans l'empreinte.

Assemblage collage.



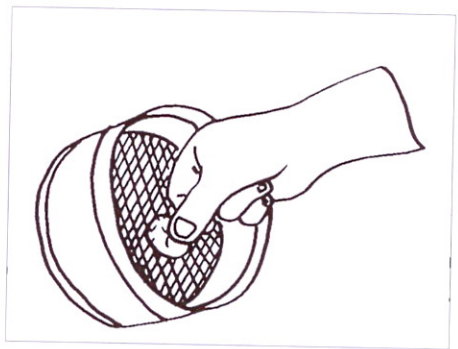
Séchage en empreinte.

Fabrication de paquerettes Bellis perennis

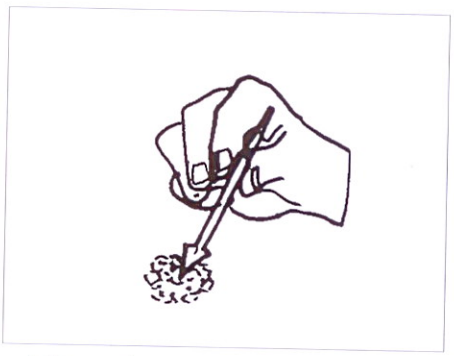
Paquerette Bellis perennis

Progression

1) Assouplir la valeur d'une grosse noisette de pastillage et lui donner la forme d'une boule.
2) La pousser dans un tamis à farine.
3) La réceptionner avec une palette souple.
4) La poser sur une plaque poudrée d'amidon. L'arrondir, et marquer le centre avec un ébauchoir n° 6.
5) Colorer en balayant à l'aérographe.
6) Coller sur tige enrobée avec du pastillage vert ramolli.
7) Après séchage, présenter un bouquet (**photo n° 4**, page 117).



a *Pousser le pastillage.*

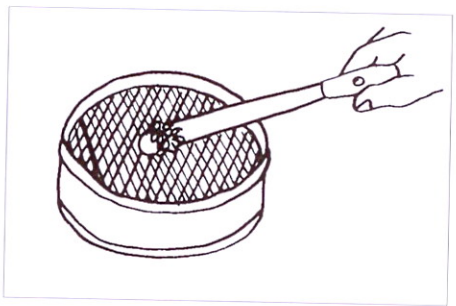


d *Marquer le cœur avec un ébauchoir n° 5.*

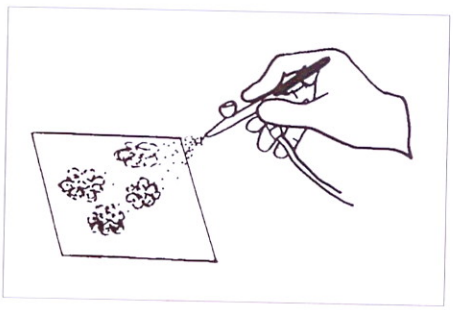
Arum, lys, anthurium, lilium, clématite, jonquille

Toutes ces fleurs, ainsi que les petites fleurs et les feuillages, sont réalisées par découpage dans des abaisses de pastillage très fines, et modelées à l'aide d'ébauchoirs correspondant à l'effet recherché. Les collages sont effectués à la buée ou avec du pastillage ramolli. Mise en forme et marquage des nervures à l'aide d'empreintes.

Colorer, soit dans la masse, soit par pulvérisation à l'aérographe, à la brosse ou au fixateur (**photos n° 5, 7 et 8**, page 117).



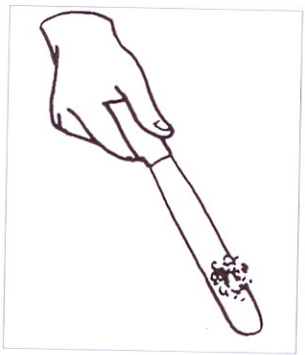
b *Récupérer avec une palette.*



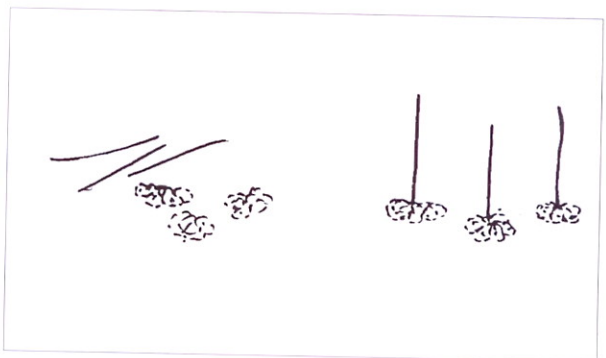
e *Colorer à l'aérographe.*

Matériel utilisé pour le façonnage de différentes fleurs

Lys (**photo n° 6**, page 117).
Cutter n° 8. Ébauchoirs n° 4 et n° 6. Marquage et séchage sur une empreinte.
Anthurium (**photo n° 7**, page 117).
Cutter n° 8. Marquage et séchage sur une empreinte.
Clématites (**photo n° 8**, page 117).
Emporte-pièce n° 9. Ébauchoir n° 6. Marquage et séchage dans une empreinte.
Jonquille (**photo n° 18**, page 117).
Emporte-pièce n° 11. Ébauchoirs n° 3 et n° 4. Marquage et séchage dans une empreinte.



c *Façonner.*



f *Montage sur tige.*

- Volubilis (**photo n° 9**, page 117).
Ébauchoirs n° 6 et 4. Marquage et séchage sur une empreinte.
- Tulipes (**photos n° 10 et 13** page 117).
Ébauchoir n° 6 et 4. Marquage et séchage sur une empreinte.
- Grosse orchidée (**photo n° 12**, page 117).
Cutter n° 8. Ébauchoir n° 4. Marquage et séchage dans une empreinte.
- Petite orchidée (**photo n° 11**, page 117).
Emporte-pièce n° 11. Ébauchoir n° 6. Marquage et séchage sur une empreinte.
- Pommier cerisier (**photo n° 14**, page 117).
Douille n° 10. Ébauchoir n° 6.(**photo n° 15**, page 117)
- Paquerette (emporte-pièce n° 14. Ébauchoir n° 3), bleuets (emporte-pièce n° 17. Ébauchoir n° 3. Cutter n° 8), coquelicot (emporte-pièce n° 13. Ébauchoir n° 6).
Marquage et séchage dans une empreinte.
- Primevère (**photo n° 16**, page 117).
Emporte-pièce n° 18. Ébauchoir n° 3. Marquage et séchage dans une empreinte.
- Petites fleurs (**photo n° 17**, page 117).
Emporte-pièce n° 15, 17, 18. Ébauchoirs n° 4 et n° 3.
- Liseron (**photo n° 18**, page 117).
Emporte-pièce n° 10. Ébauchoir n° 5.
- Nénuphar (**photo n° 18**, page 117).
Emporte-pièce n° 15. Ébauchoir n° 5.
- Lierre (**photo n° 19**, page117).
emporte-pièce n° 12. Ébauchoir n° 6. Marquage et séchage dans une empreinte.

Fabrication de tokyo à partir de pastillage dressé au cornet

Façonnage des pétales

Ramollir du pastillage jusqu'à la consistance d'une glace royale épaisse. Dresser au cornet, sur une feuille de plastique « confiserie », quatre séries de pétales disposés en couronnes de tailles différentes (ces pétales, en forme de bâtonnets, devront comporter un léger renflement à la partie extérieure). Sécher partiellement : le pastillage doit être croûté mais encore souple. Décoller les couronnes avec un couteau fine lame et les superposer par ordre de grandeur. Les coller et les sécher.

Façonnage du cœur

Dresser verticalement, avec un cornet, des pétales autour d'une boule de pastillage perforée à l'emplacement prévu pour la tige, et séchée.

Montage

Après séchage des 2 éléments, coller avec du pastillage ramolli le cœur au centre des couronnes. Laisser sécher. Colorer dans la masse ou par projection.

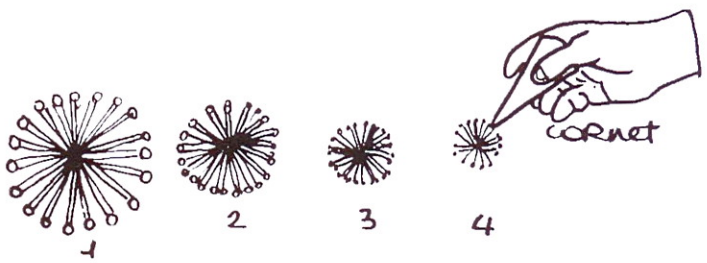
Monter la fleur sur tige conformément à la technique déjà démontrée.

Fabrication de pistils

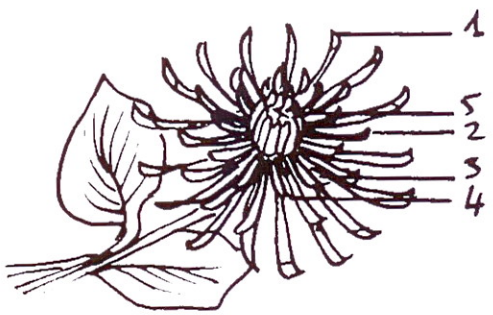
Avec du pastillage ramolli, dresser au cornet sur une feuille de plastique « confiserie » des traits de taille et de forme correspondant à la fleur choisie. Regrouper et coller à la buée. Colorer d'après modèle.

Autre possibilité pour réaliser des pistils très fins : passer un fil dans un cornet rempli de pastillage ramolli. Laisser sécher partiellement. Plier en accordéon et serrer à la base. Couper la partie supérieure. Laisser sécher. Colorer suivant modèle (**photo n° 20**, page 117).

Tokyo



Bâtonnets dressés sur papier plastique.



4

9

16

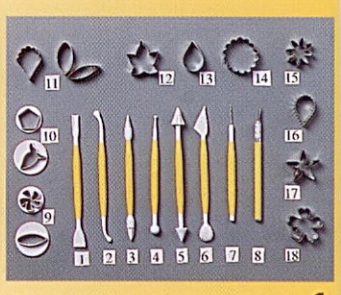
5

3

2

6

7


1

18

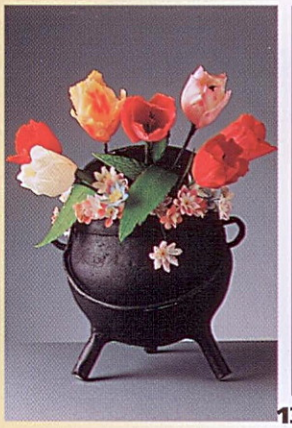
10

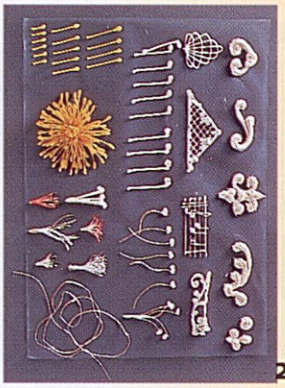
12

matériel spécifique • **1**
rose • **2**
œillet • **3**
Bellis perennis • **4**
arum • **5**
lys • **6**
anthurium • **7**
clématite • **8**
volubilis • **9**
tulipe • **10**
petite orchidée • **11**
grosse orchidée • **12**
tulipes, paquerettes • **13**
pomme-cerisier • **14**
coquelicot, bleuet... • **15**
primevère • **16**
petites fleurs • **17**
jonquille, nénupahr, liseron • **18**
lierre, petites fleurs • **19**
fabrication de tokyo • **20**

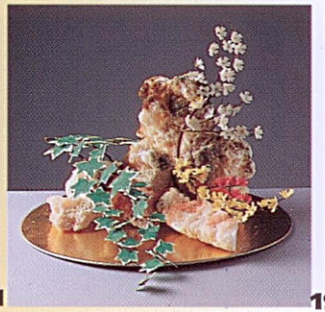
8

17


13


20

11


19

14

15

• Présentoir en sucre tourné

Utilisation des restes du sucre cuit

Après le façonnage de fleurs, fruits, rubans ou autres travaux en sucre tiré, il arrive que l'on ait des talons de sucre de plusieurs couleurs. Les pâtissiers, formés dès leur jeune âge à ne rien gâcher, ont quelques scrupules à jeter ne serait-ce qu'un morceau de sucre...

Ces restes peuvent être réutilisés à des fins décoratives sous forme de socles imitant par exemple une plaque de marbre ou toute autre pierre rare.

Démonstration

Briser les talons de sucre de toutes couleurs en morceaux irréguliers. Les verser dans un moule ou sur une plaque huilés. Placer l'ensemble dans une étuve à 100°C ou sous une lampe à sucre. Si l'on prévoit une utilisation rapide, laisser ce puzzle ramollir et se souder pour devenir une surface lisse et brillante.

Démouler après refroidissement (ne pas employer de sucre tourné) (**photo n° 1**, page 121).

Autre utilisation

Employer du sucre non tourné d'une seule couleur. Le ramollir au four à micro-ondes ou toute autre source de chaleur.

Incorporer le quart de son volume de sucre cristallisé. Le traiter comme du nougat : laminer au rouleau, détailler pour réaliser des présentoirs, ou mouler en forme de coupes (**photo n° 2**, page 121).

Ce produit pourrait être appelé « sucre tourné ».

Sucre recuit

Regrouper dans un poêlon les morceaux de sucre tiré non tourné de toutes couleurs. Faire fondre doucement et complètement. Ne pas prolonger la cuisson jusqu'au caramel. Verser sur un tapis anti-adhésif. Tirer, torsader et plaquer ou mouler. On obtient des effets de couleurs imprévisibles (**photos n° 3 et 4**, page 121).

Utilisations : sous forme de présentoirs ou d'éléments de décors dans des pièces artistiques.
Enfin, tous les sucres de couleur, tourné ou pas, peuvent être réutilisés pour la confection de l'essence de café.

Recette

Café de bonne qualité	1 kg
Sucre brûlé	3 kg
Eau	3 litres

Inclusions sous résine de fleurs en sucre tiré

Inclusions

Le fait de travailler une matière, le sucre tiré, dégradable dans le temps, prive, à plus ou moins long terme, les pâtissiers décorateurs de leurs chefs-d'œuvre.

Il leur reste cependant la possibilité de conserver de petits montages noyés dans la résine (**photos n° 5, 6, 7 et 8**, page 121). Le choix de réaliser de petites pièces est guidé par le coût élevé de ce produit.

Matériel spécifique : moules plastiques transparents, gobelets gradués, récipients jetables et baguettes en bois pour les mélanges, papier abrasif de différents grains, pâte à polir et quelques chiffons doux, produit de nettoyage (acétone).

Matières d'œuvre : résine incolore, durcisseur.

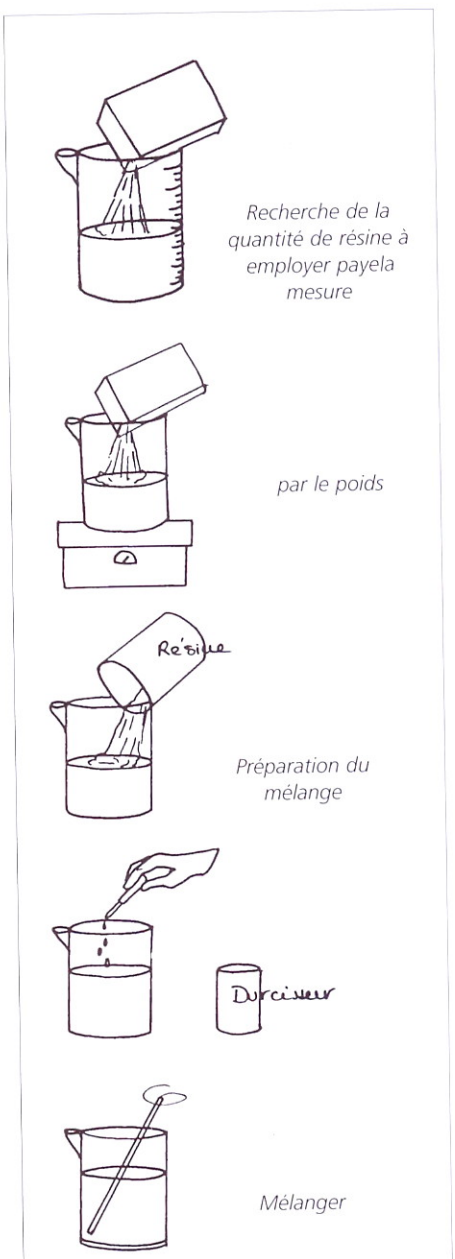
Recette : se reporter aux indications figurant sur la boîte de résine.

Détermination de la quantité de résine nécessaire pour un moulage. Remplir d'eau le moule qui recevra l'inclusion, puis verser cette eau dans le verre gradué qui indiquera la quantité de résine nécessaire, ou peser l'eau du moule.

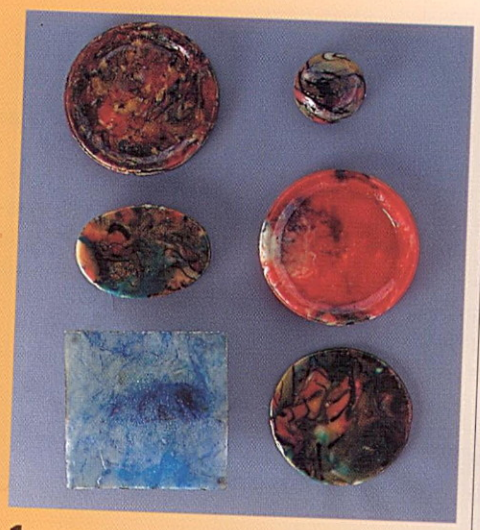
Fiche technique concernant les inclusions

Réaction chimique : si l'on met dans un récipient de la résine à laquelle on ajoute du durcisseur, on provoque une réaction chimique : la polymérisation. Le mélange devient chaud et prend peu à peu de la consistance jusqu'à devenir un bloc solide et transparent. Cette élévation de température est nuisible pour la finesse des petits sujets. Pour éviter que le sucre ne fonde, il faut ralentir le processus de polymérisation en plaçant les moules sur un marbre froid.

a *Matériel utilisé par leur réalisation.*



b *Méthode.*



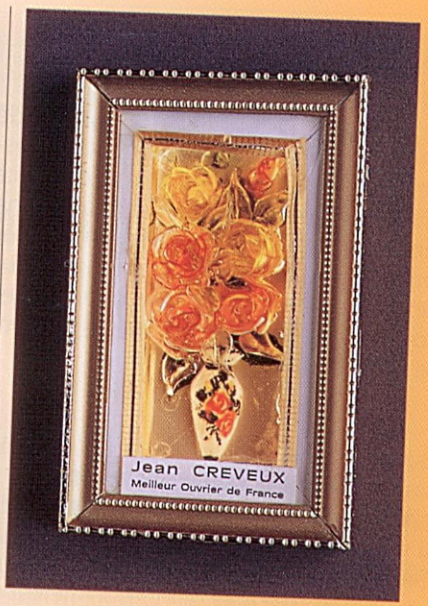
1

2

3

4

5



6

réutilisation sucre tiré
ruban • **1**
sucre réduit • **2**
sucre touré • **3**
impression au talon • **4**
inclusion en éventail • **5**
bouquet en vase • **6**
cafetière • **7**
cadre ovale • **8**
loupe • **9**
le plus petit • **10**

9

7

8

10

Mélanger de petites quantités de produit, couler en couche mince, chasser les bulles. Travailler dans une pièce dont la température ambiante ne dépasse pas 20°C, et surtout être très précis dans le dosage du durcisseur. La résine liquide dégage une odeur assez forte : il est donc recommandé d'aérer le local pendant le travail.

Mise en place des pièces en sucre

Si le sujet à enrober est très léger, le mettre en place immédiatement sur la surface encore liquide.
S'il est plus lourd, attendre que la surface ait pris la consistance d'une gelée : la réaction chimique se produit très vite, et le mélange s'échauffe. Après deux heures, la surface est à point : on peut alors y placer l'objet. Laisser la couche durcir complètement.

La première couche étant refroidie et devenue bien dure, on peut verser lentement la couche suivante, préparée de la même manière. L'objet se trouve alors complètement enrobé de résine. Si l'on remarque quelques petites bulles d'air dans le bloc, agiter le moule avec précaution pour les faire remonter à la surface.

Temps de séchage : environ 15 heures.

Poncer les bords avec du papier abrasif et finir à la pâte à polir.

Remarques

Utiliser des moules en plastique, obligatoirement transparents : les inclusions de fleurs en sucre ne seront pas démoulées afin de protéger les sujets de l'humidité. Par ailleurs la présentation sous forme de tableau privilégie la façade, tout en permettant un éclairage des parties latérales.

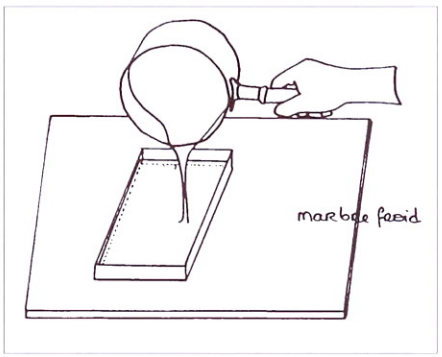
Réalisation de petits tableaux

Sélectionner un papier, tissu ou autre matière, d'un coloris mettant en valeur, par contraste, le sujet présenté. Le coller au fond du tableau par quelques points de colle incolore. Le tour du tableau restera tranparent afin qu'une lumière dirigée illumine le sujet.

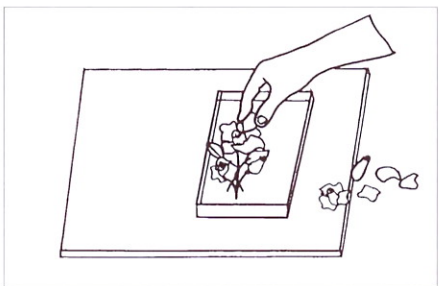
Terminer en collant un cadre sur la façade (**photos n° 9, 10 et 11**, page 121).

Utilisation de la résine pour conserver une peinture réalisée sur du pastillage : il suffira de couler sur le tableau une couche fine de résine qui le protégera à vie.

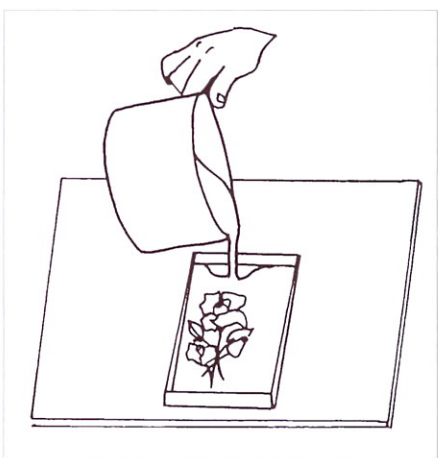
Inclusions



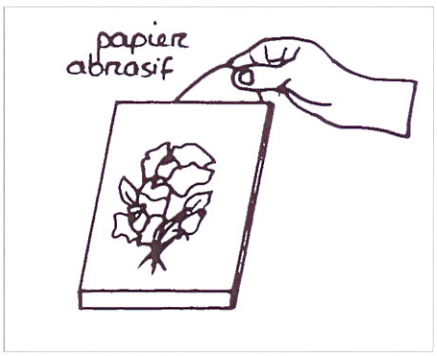
a *Verser une partie du mélange dans un moule.*



b *Placer les fleurs.*



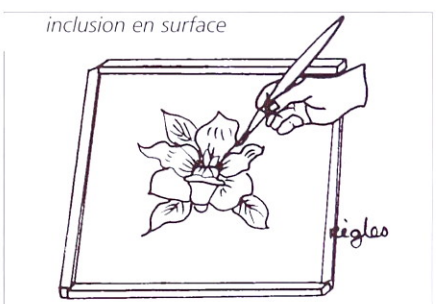
c *Verser la 2e couche.*



d *Poncer les bords.*

inclusion en volume

inclusion en surface



Peinture sur pastillage, protégée de résine.

e *Autres types d'inclusion.*

Suggestions et conseils de montage de petites pièces

Petites pièces de buffets

En suggestion de montage de petites pièces, pour décorer des buffets d'apparat, vous reporter aux photos n° **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, page 125.

Quelques pièces artistiques témoins des multiples transformations du sucre démontrées dans les pages de ce livre

Photo n° 6, page 127 : pièce réalisée par Jean Creveux pour la finale du concours des Meilleurs Ouvriers de France, en 1965.

Photo n° 7, page 127 : pièce réalisée en 1986 par la brigade des chefs de l'École de pâtisserie de Vincennes et quelques amis pâtissiers : MM. Niau, Hevin et Sibenaler, à l'occasion du « Festival Auguste Escoffier », qui se déroulait dans les salons de l'Hôtel de Ville de Paris (largeur 3,00 m – hauteur : 5,60 m);

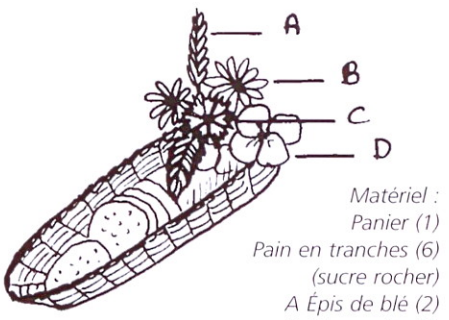
Photo n° 8, page 127 : fresque ancienne représentant la fabrication du sucre, réalisée par la brigade des Chefs de l'École de pâtisserie de Vincennes, à l'occasion de l'exposition « Sucre d'Art » organisée en 1978 par le Cedus au musée des Arts décoratifs de Paris (dimensions : 1,70 m x 3,00 m). Cette pièce est, à ce jour, exposée dans la salle de conférences de la Confé-dération nationale des pâtissiers français. Matières d'œuvre employées : peinture sur mosaïque de morceaux de sucre (60 kg).

Photos n° 9, 10, page 127 : gâteau monumental offert à Miss France 1979 par la Confédération nationale des pâtissiers français et réalisé par 6 Meilleurs Ouvriers de France et la brigade des chefs de l'École de pâtisserie de Vincennes.

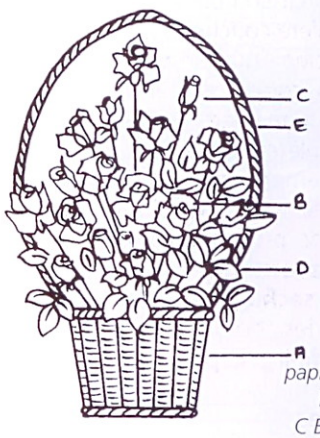
Photos n° 12, page 121 : décoration du gâteau de mariage d'un couple de musiciens.

(**photo n° 13**, page 121) Pièce monumentale réalisée en 1989 sur l'esplanade du palais de Chaillot à Paris, à l'occasion du Centenaire de la tour Eiffel, par une brigade de chefs pâtissiers dont MM. Forais, Touseau, Calton, Lebigre, Villiers, Lemesle, Riotto, Creveux, pour la pa « sucrée ». Ce fut le plus grand gât d'anniversaire du monde – 25 mètres hauteur sur 20 mètres de diamètre figure, à ce titre, au livre Guinness Records. La glace royale nécessaire décoration était fabriquée par quan utilisant 100 kg de sucre. Sept tonnes sucre furent employées à cet effet.

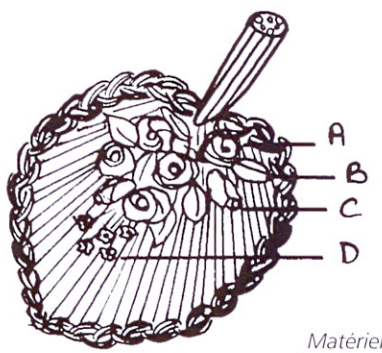
Schémas de montage de petites pièces



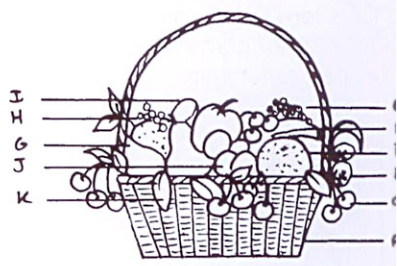
Matériel :
Panier (1)
Pain en tranches (6)
(sucre rocher)
A Épis de blé (2)
B Marguerite (2)
C Bleuets (2)
D Coquelicots (1)



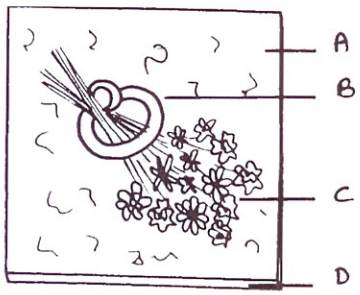
A Suppo
papier tressé
B Roses
C Boutons
D Feuilles
E Tiges



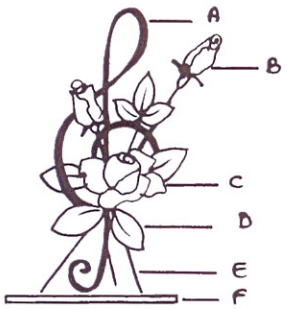
Matériel :
Éventail (1)
(sucre tiré et paille)
A Petites roses (5)
B feuilles (6)
C Boutons (2)
D Paquerettes (5)



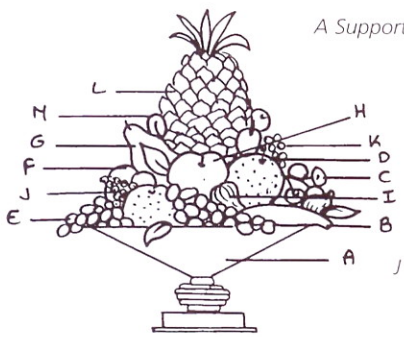
A Support :
panier tressé (1)
B Litchis (8)
C Cerises (18)
D Bananes (2)
E Groseilles grappes (4)
F Oranges
G Poires
H Myrtilles grappes
I Prunes
J Pêches
K Feuilles



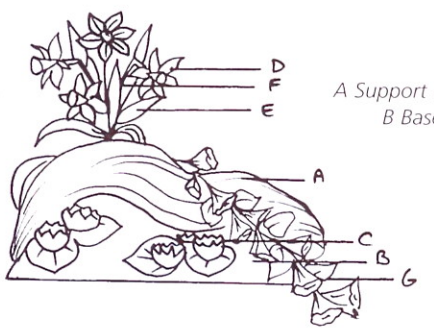
Matériel :
Support :
D Plaque de pastillage (1)
A Sucre rocher
B Anneau fer rouillé (1)
C Petites fleurs (27)



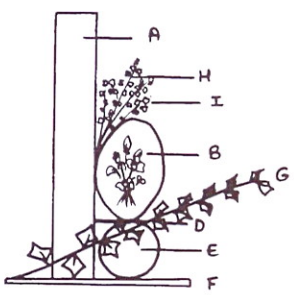
Matériel :
A Clef de sol (1)
B Boutons (2)
C Roses (1)
D Feuilles (8)
E Tiges (3)
F Disque de sucre cuit (1)



A Support : coupe de pastillage (1)
B Bananes (3)
C Cerises (12)
D Oranges (4)
E Raisin en grappes (2)
F Pêches (3)
G Poires (3)
H Pommes (2)
I Figues (3)
J Groseilles en grappes (3)
K Myrtilles (3)
L Ananas (1)
M Prunes (4)

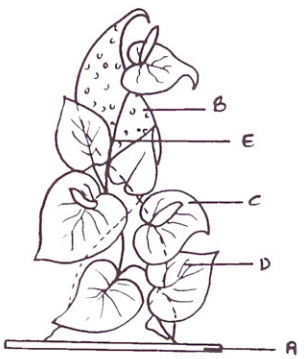


A Support : racine en pastillage (1)
B Base en sucre coulé vert (1)
C Nénuphars (5)
D Jonquilles (4)
E Feuilles (5)
F Tiges (4)
G Liserons (20)
H Tige (1)

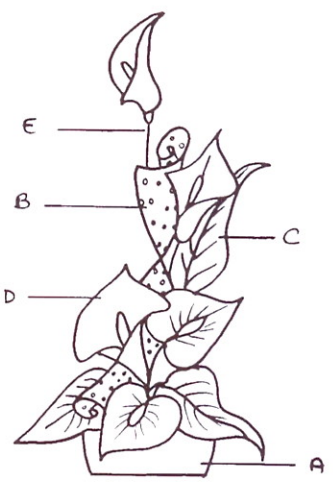


A) (D) Plaques de sucre
(E) (F) Coulé opaque (4)
B Inclusion dans du sucre translucide (1)
G feuilles de lierre (16)
H Tiges (5)
I Petites fleurs (24)

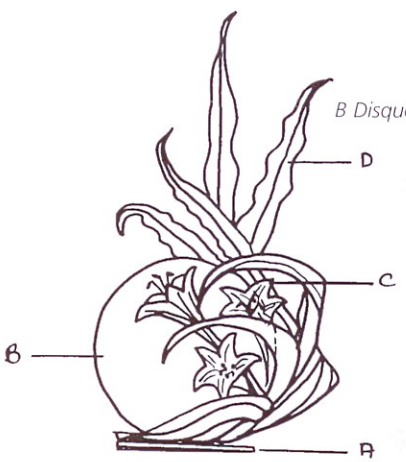
A Support :
panier plat
B Pommes (1)
C Mandarines (1)
D Pêches (1)
E Cassis grappe (1)
F Abricots (1)
G Prunes (2)
H Groseilles grappes (1)
I Framboises (7)
J Cerises (4)
K feuilles (15)



A Support :
Disque de sucre cuit (1)
B Sucre bullé
C Anthuriums (3)
D Feuilles (4)
E Tiges (8)



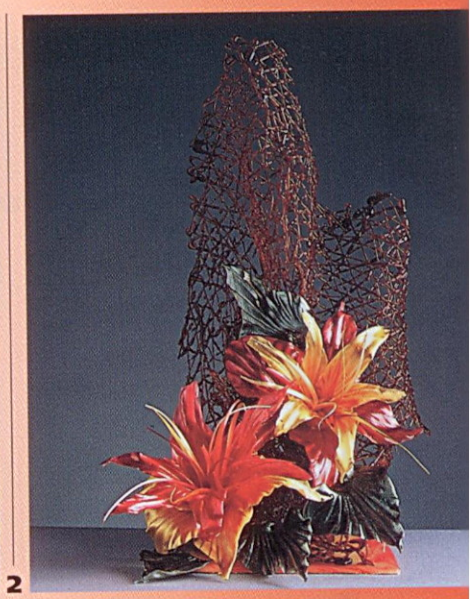
A Support : terrine en pastillage
B Sucre bulle
C feuilles (5)
D Arums (5)
E Tiges (5)



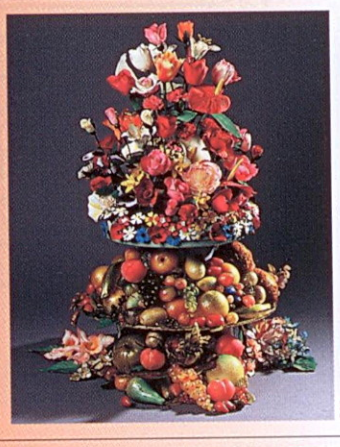
A Support :
B Disques de sucre coulé opaque (2)
C Lys (3)
D Feuilles de Sanseveria (8)

1

2



3


5

6

7

8

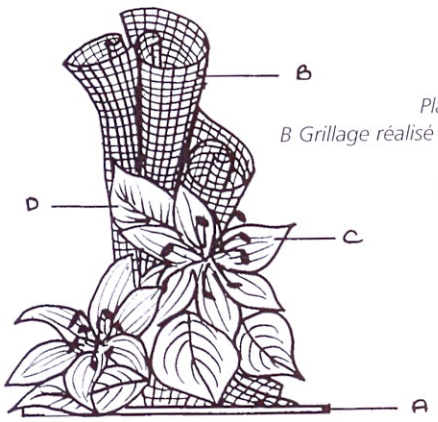
11

suggestions de petites pièces • **1, 2,**
présentoire de buffet • **5**
concours M.O.F. de l'auteur 196
Festival A. Escoffier • **7**
exposition Sucre d'Art 1978 • **8**
gâteau de Miss France 1979 • **9**
gâteau de mariage de musiciens
Centenaire de la Tour Eiffel, 1989

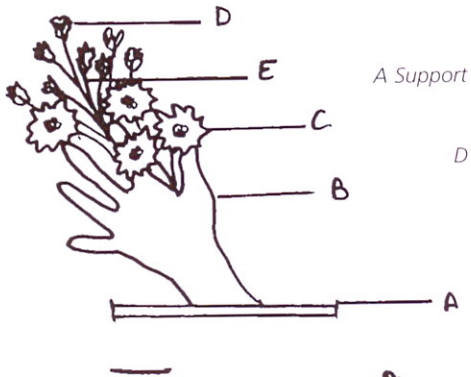
10

9

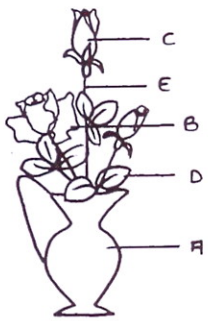
12



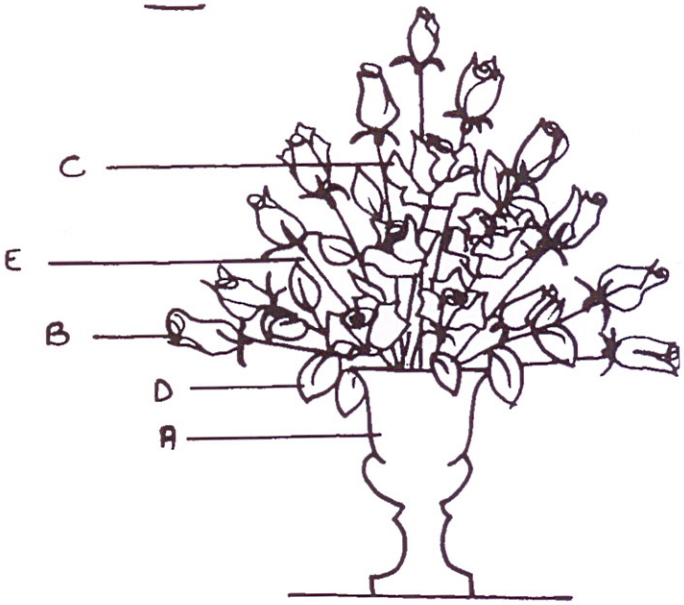
A Support :
Plaque de sucre coulé (1)
B Grillage réalisé en sucre cuit dressé au cornet
C Fleurs imaginaires (2)
D Grosses feuilles (5)



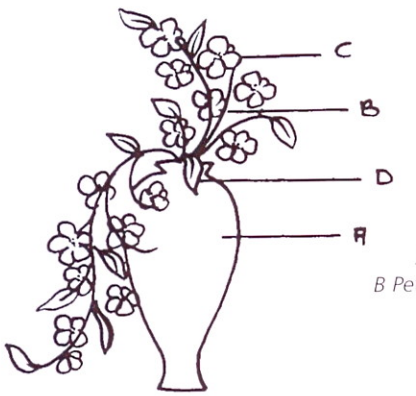
A Support : sucre coulé (1)
B Main (1)
C Fleurs (4)
D Petites fleurs (8)
E Tiges (12)



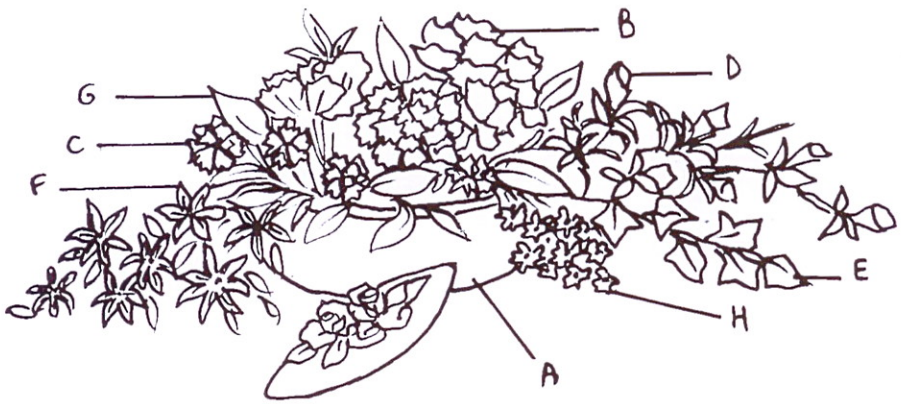
A Vase en pastillage (1)
B Grosse Rose (1)
C Boutons (2)
D Feuilles (9)
E Tiges (3)



A Vase en pastillage (1)
B Boutons (18)
C Grosses roses (10)
D Feuilles (40)
E Tiges (28)



A Vase en pastillage (1)
B Petites branches enrobées de pastillage (2)
C Fleurs de cerisier (18)
D Feuilles (10)



A Support : soupière en pastillage
B Pivoines (4)
C Œillets (6)
D Petites orchidées (12)
E Lierre Feuilles (15)
F Clématites (15)
G Feuilles (20)
H Petites paquerettes (12)
I Tiges (10)
J Petites branches recouvertes de pastillage (3)

Le Travail du

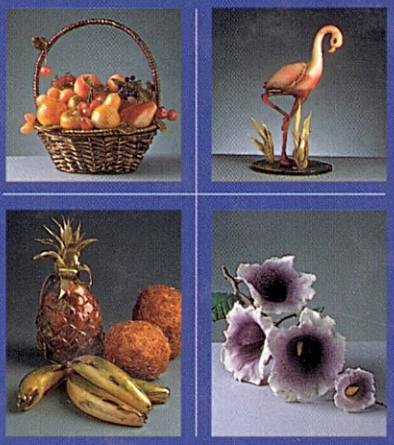
Sucre

Décors de féérie

Après ***Les Fleurs*** (tome 1), la magie du ***Travail du sucre*** continue dans ces pages...

Une mine d'idées
pour les décors d'entremets, de gâteaux, de vitrine et du magasin, la mise en scène d'événements, la fabrication de présentoirs, la présentation aux concours, etc.

Ouvrage pédagogique
à l'adresse du débutant ou du professionnel confirmé. La structure de chaque objet à reproduire en sucre est étudiée par le dessin, pas à pas, méthode la plus sûre pour acquérir une bonne maîtrise.



Ouvrage de référence
pour éviter que ne tombent dans l'oubli certaines techniques de transformations du sucre, telles le sucre « paille », « rocher », « tourné », « doré », et l'étonnante inclusion sous résine.

Jean Creveux est diplômé Meilleur Ouvrier de France (MOF) depuis 1965. Il a acquis une longue expérience en 42 années de pratique dont ces quatorze dernières comme chef de travaux au Centre de formation d'apprentis de Vincennes. Professionnel reconnu, enseignant très apprécié, Jean Creveux est un grand spécialiste du travail du sucre qui s'est vu décerner par ses pairs de très nombreuses distinctions, prix et médailles, en France comme au Japon, Espagne, États-Unis (Grand prix Charles Proust en 1954, Médaille d'or de plusieurs villes ainsi que de la Saint-Michel en 1988, Culinary Trophy of America en 1989, etc). Il est membre de l'Académie culinaire de France depuis 1982. C'est lui qui présida toute la technique pâtisserie de l'immense gâteau de la tour Eiffel lors de la célébration de son centenaire. C'est toute son expérience qu'il a voulu transmettre dans *Le Travail du sucre : les fleurs* et cette fois-ci, *décors de féérie*.

ISBN 2-86547-039-3